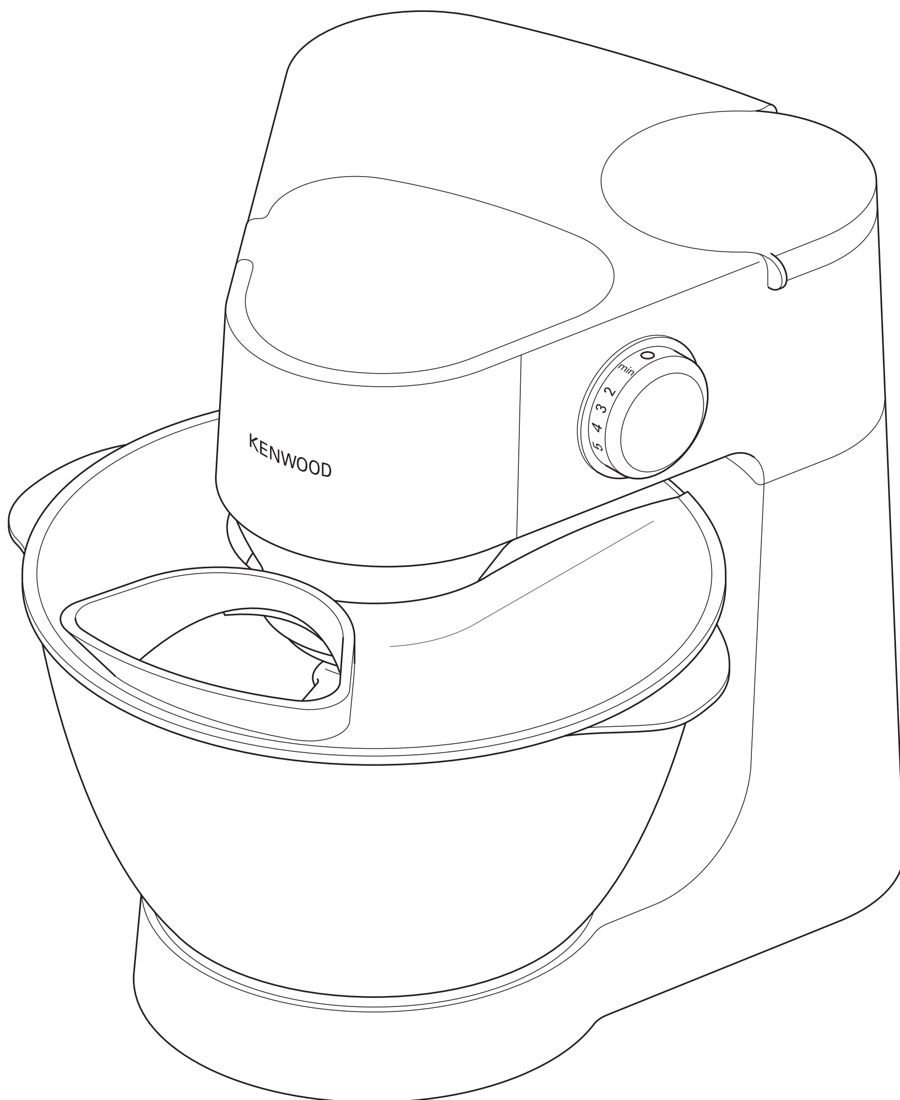


Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

57733/2

instructions

Kenwood KM260 series



KENWOOD

know your Kenwood kitchen machine

safety

- Switch off and unplug before fitting or removing tools, after use and before cleaning.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted tools. Never put your fingers etc in the hinge mechanism.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see ‘service’, page 8.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at a time.
- When using an attachment, read the safety information that comes with it.
- Never exceed the maximum capacities on page 5.
- Take care when lifting this appliance. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, and cord are secure before lifting.
- Do not let infirm people use the appliance without supervision.
- Do not let children use or play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

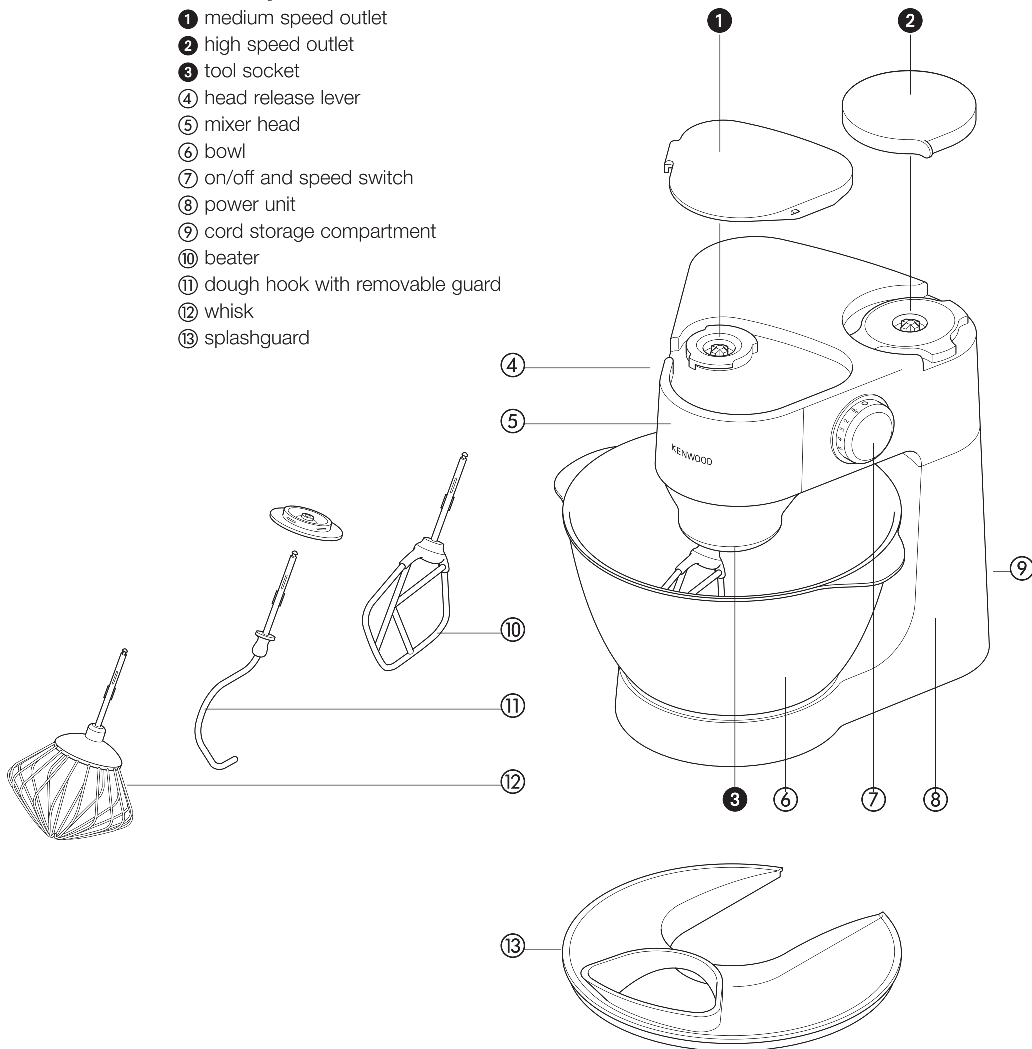
- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

1 Remove all packaging.
2 Push excess cord in the cord storage compartment in the back of the mixer.
3 Wash the parts: see ‘care and cleaning’, page 8.

know your Kenwood kitchen machine

❶ medium speed outlet
❷ high speed outlet
❸ tool socket
④ head release lever
⑤ mixer head
⑥ bowl
⑦ on/off and speed switch
⑧ power unit
⑨ cord storage compartment
⑩ beater
⑪ dough hook with removable guard
⑫ whisk
⑬ splashguard



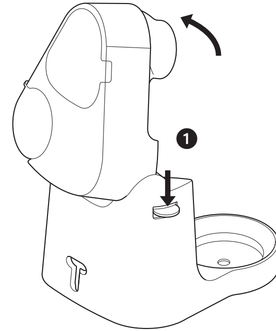
the **mixer**

the mixing tools and some of their uses

beater ● For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.

whisk ● For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Don’t use the whisk for heavy mixtures (eg creaming fat and sugar) - you could damage it.

dough hook ● For yeast mixtures.



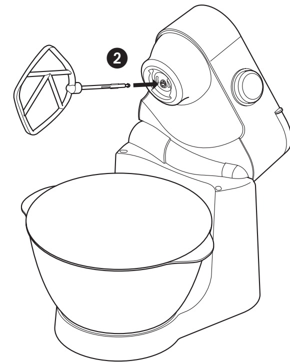
to use your mixer

1 Press down on the head release lever ❶ and raise the mixer head until it locks into position.

to insert a tool 2 Select a tool and push into the tool socket ❷.

● Always ensure the guard is fitted onto the shaft of the dough hook before inserting into the outlet. Once inserted fit the guard to the mixer outlet to prevent food ingress.

3 Fit the bowl into the base and turn clockwise to lock into position ❸.



4 Press down on the head release lever and lower the mixer head until it locks into position.

5 Plug into the power supply then switch on and turn the speed switch to the desired setting. To switch off turn to ‘0’.

● Switch to pulse P for short bursts

6 Unplug from the power supply.

to remove a tool 7 Raise the mixer head and whilst holding it steady, pull the tool from the outlet.

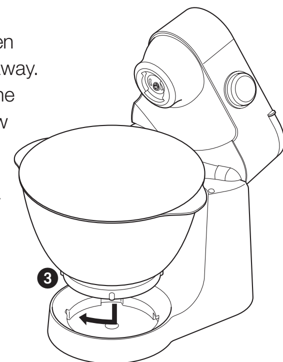
important ● **Some movement of the mixer head is normal when mixing heavy loads such as bread dough.**

If the mixer head is raised during operation, the machine will stop working straight away. To re-start the mixer, lower the mixer head, turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The mixer should resume operating straight away.

● If for any reason power to the mixer is interrrupted and the machine stops working, turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The mixer should resume operating straight away.

● The mixer will not operate unless all the outlet covers are correctly fitted to the machine.

● If you hear the machine labouring either switch off and remove some of the mixture or increase the speed.



hints
- Switch off and scrape the bowl with a spatula when necessary.
- Eggs at room temperature are best for whisking.
- Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe states otherwise.
- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- Your mixer has been fitted with 'soft start' feature to minimise spillage. However if the machine is switched on with a heavy mixture in the bowl such as bread dough, you may notice that the mixer takes a few seconds to reach the selected speed.

points for bread making

important
- Never exceed the maximum capacities stated - you will overload the machine.
- Some movement of the mixer head is normal when mixing heavy loads such as bread dough.
- The ingredients mix best if you put the liquid in first.
- At intervals stop the machine and scrape the mixture off the dough hook.
- Different batches of flour vary considerably in the quantities of liquid required and the stickiness of the dough can have a marked effect on the load imposed on the machine. You are advised to keep the machine under observation whilst the dough is being mixed; the operation should take no longer than 6-8 minutes.

speed switch

These are a guide only and will vary depending upon the quantity of mix in the bowl and the ingredients being mixed.

beater
- **creaming fat and sugar** start on min gradually increasing to a higher speed
- **beating eggs into creamed mixtures** use a medium to high speed
- **folding in flour, fruit etc** use a low to medium speed
- **all in one cakes** start on a low speed gradually increasing to a higher speed
- **rubbing fat into flour** use a low to medium speed

whisk
- gradually increase to maximum

dough hook
- use a low to medium speed

	maximum capacities
shortcrust pastry	450g flour weight
sponge cake (one stage mix)	1.6 Kg total mix
fruit cake mix	1.8 Kg total mix
bread dough	500g flour weight
egg whites	8

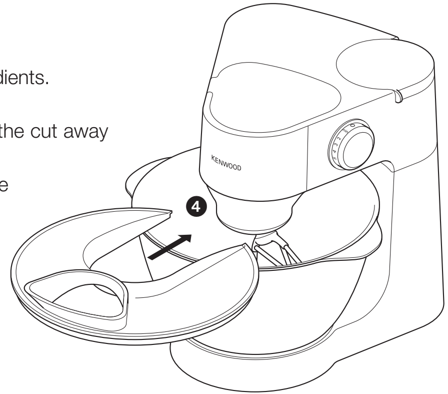
electronic speed sensor control

Your mixer is fitted with an electronic speed sensor control that is designed to maintain the speed under different load conditions, such as when kneading bread dough or when eggs are added to a cake mix. You may therefore hear some variation in speed during the operation as the mixer adjusts to the load and speed selected - this is normal.

to fit and use the splashguard

1 Fit the bowl into the base and add the ingredients.
2 Fit the tool then lower the mixer head
3 Fit the splashguard onto the bowl by sliding the cut away section around the mixer head ❹.
4 To remove the splashguard reverse the above procedure.

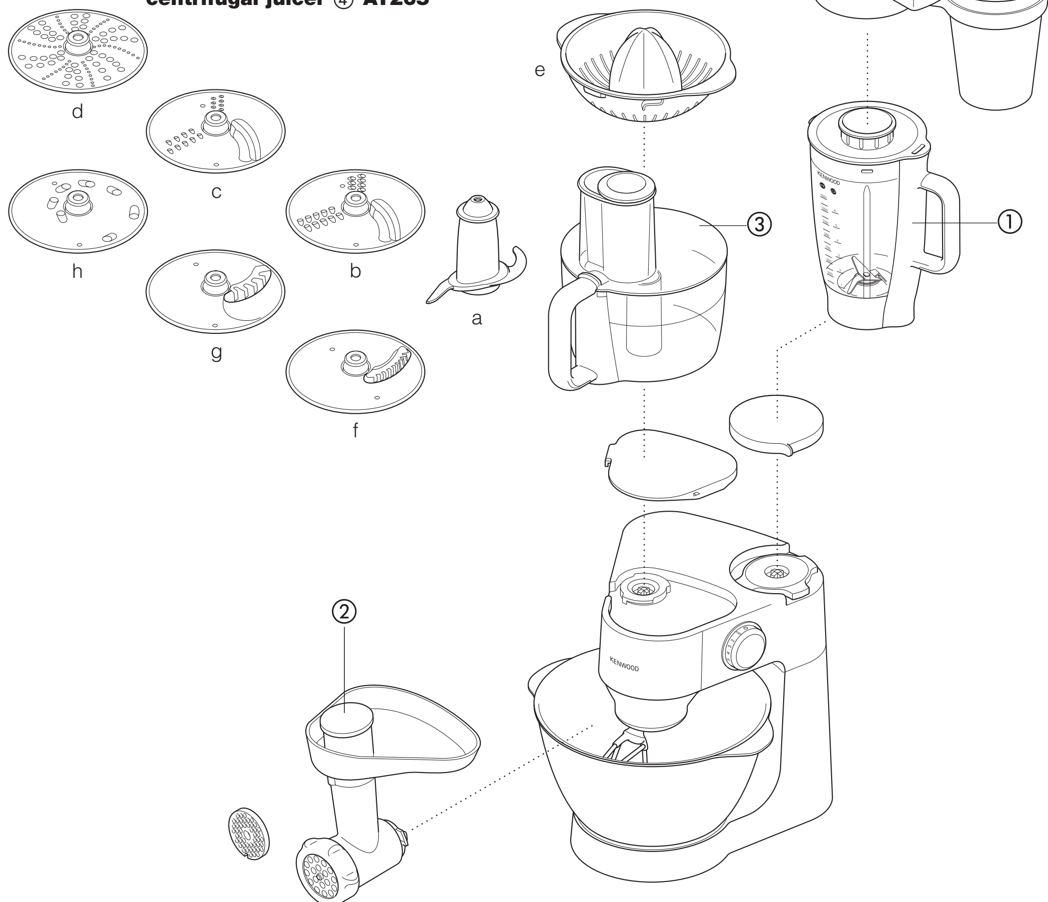
- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the chute.



the attachments available

To buy an attachment not included in your pack, see service and customer care.

attachment		attachment code
liquidiser	①	1.5 l acrylic **AT262**
		1.5 l stainless steel **AT263**
mincer	②	**AT261** comes with medium and coarse screens
food processing attachment	③	**AT264** comes with
	a	knife blade
	b	reversible thick slicer/shredder
	c	reversible thin slicer/shredder
	d	rasping plate (grates parmesan cheese and potato for German potato dumplings)
	e	citrus juicer
optional attachments	f	thin (julienne style) chipper plate
	g	standard chipper plate
	h	extra coarse shredder plate
centrifugal juicer	④	**AT265**



cleaning and service

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.

power unit
- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.

bowl, tools, splashguard, removable guard on dough hook
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:
- using your machine
- servicing or repairs

Contact the shop where you bought your machine.

recipe

carrot and coriander soup

ingredients
- 25g butter
- 1 onion chopped
- 1 clove garlic crushed
- 750g carrot cut into 1.5 cm cubes
  (alternatively for a lighter soup use 600g carrot cut into 1.5 cm cubes)
- cold chicken stock
- 10-15ml ground coriander
- salt and pepper

method
1. Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft.
2. Place the carrot into the liquidiser, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the 1.5 level marked on the goblet. Fit the lid and filler cap.
3. Blend on the pulse setting for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
4. Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked.
5. Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

de onderdelen van de Kenwood keukenmachine

veiligheidsmaatregelen

- Zet de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken vastmaakt of weghaalt, na elk gebruik en voordat u de machine schoonmaakt.
- Laat het snoer nooit naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- Houd vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en aangebrachte hulpstukken. Stop nooit vingers e.d. in het scharniermechanisme.
- Laat de machine nooit onbeheerd aan staan.
- Gebruik nooit een machine die beschadigd is. De machine laten controleren of repareren: zie ‘onderhoud’, pagina 16.
- De motor, het snoer of de stekker nooit nat laten worden.
- Gebruik nooit een ongeautoriaseerd hulpstuk of meer dan één hulpstuk tegelijkertijd..
- Lees biij het gebruik van een hulpstuk de veiligheidsinformatie die erbij geleverd is.
- De maximumcapaciteit nooit overschrijden, zie pagina 13.
- Wees voorzichtig wanneer u dit apparaat optilt. Zorg dat de kop vergrendeld is en dat de kom, hulpstukken en het snoer vastzitten voor u het apparaat optilt.
- Lichamelijk of verstandelijk zwakke personen mogen dit apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- Laat kinderen nooit het apparaat bedienen of er mee spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

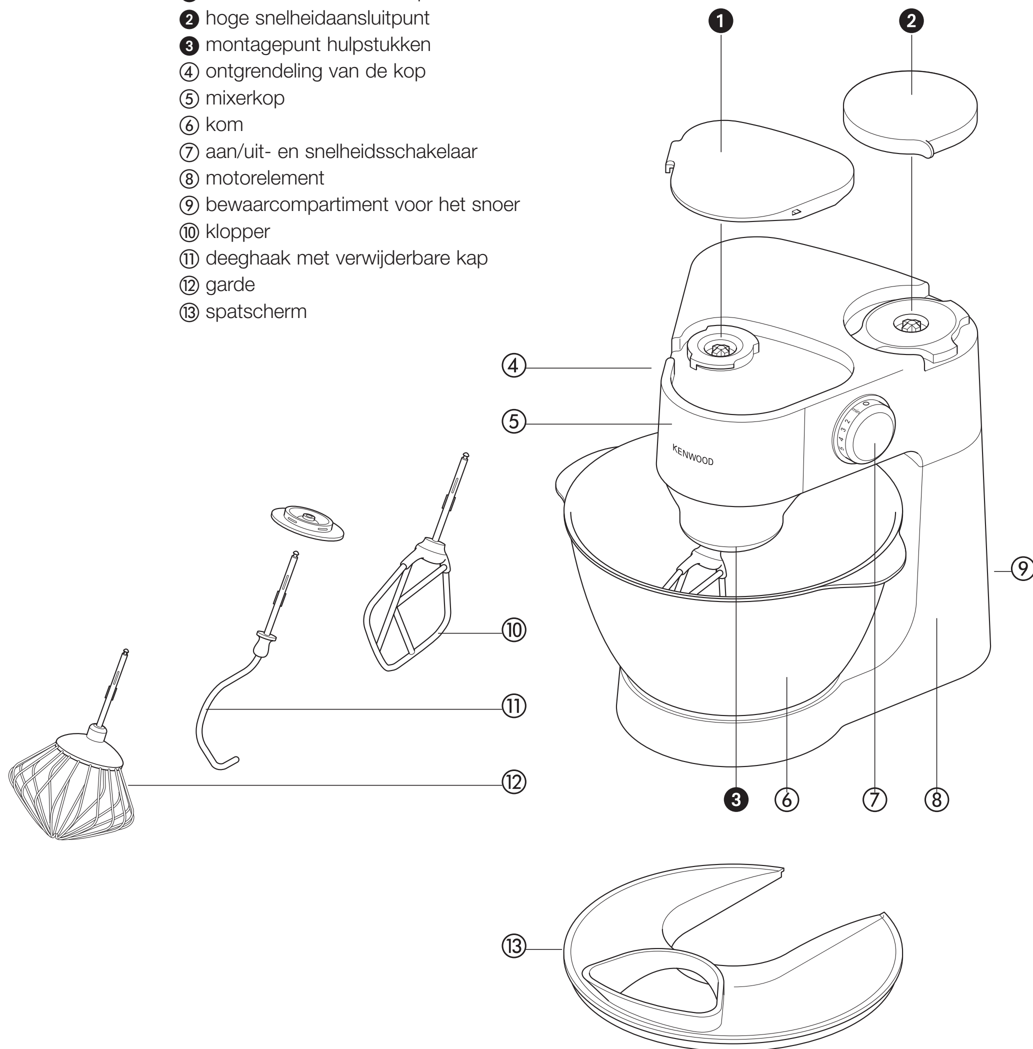
- Zorg dat uw elektriciteitstoevoer overeenkomt met de aanwijzingen onderop de machine.
- Deze machine voldoet aan EEG Richtlijn 89/336/EEG.

voordat u het toestel voor het eerst gebruikt

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Duw het teveel aan snoer in het bewaarcompartiment aan de achterkant van de mixer.
3. Was de onderdelen: zie ‘schoonmaken’, pagina 16.

de onderdelen van de Kenwood keukenmachine

❶ medium snelheidaansluitpunt
❷ hoge snelheidaansluitpunt
❸ montagepunt hulpstukken
④ ontgrendeling van de kop
⑤ mixerkop
⑥ kom
⑦ aan/uit- en snelheidsschakelaar
⑧ motorelement
⑨ bewaarcompartiment voor het snoer
⑩ klopper
⑪ deeghaak met verwijderbare kap
⑫ garde
⑬ spatscherm



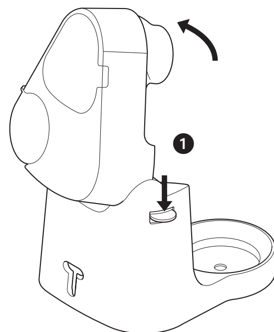
de **mixer**

de menghulpstukken en hoe ze gebruikt kunnen worden

klopper
- Voor het bereiden van taarten, koekjes, gebakjes, suikerglazuur, vullingen, éclairs en aardappelpuree.

garde
- Voor eieren, room, beslag, vetloos eiergebak, meringue, kaastaart, mousse, soufflé. Gebruik de garde niet voor zware mengsels (bijv. boter en suiker vermengen), omdat de garde daardoor beschadigd kan raken.

deeghaak
- Voor gistmengsels.



het gebruik van uw mixer

1 Duw de ontgrendeling van de kop naar beneden ❶ en licht de kop van de mixer op tot hij rechtop vastklikt.

een hulpstuk bevestigen

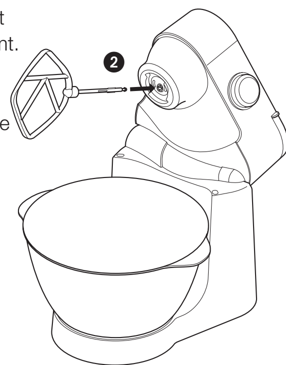
2 Selecteer een hulpstuk en duw het in de fitting ❷.
- Zorg er altijd voor dat de kap op de steel van de deeghaak zit voor u deze in de fitting steekt. plaats de kap vervolgens in de het aansluitpunt van de mixer om te voorkomen dat er voedsel in komt.

3 Zet de kom op de bodemplaat en draai hem naar rechts om hem te vergrendelen ❸.

4 Duw de vergrendeling van de kop omlaag en breng de kop van de mixer omlaag tot hij horizontaal vastklikt

5 Steek de stekker in het stopcontact, schakel het apparaat aan en draai de snelheidknop naar de gewenste stand. Om het apparaat uit te zetten, draait u de knop naar ‘0’.
- Draai naar stand P voor korte pulsen

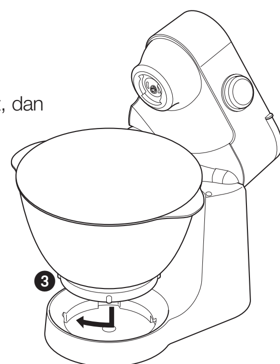
6 Haal de stekker uit het stopcontact.



een hulpstuk verwijderen

7 Licht de kop van de mixer op en trek het hulpstuk uit het aansluitpunt terwijl u de kop vasthoudt.

belangrijk
- **Het is normaal dat de mengkop beweegt wanneer u de processor zwaar belast, zoals bij het bereiden van brooddeeg.**
- Als de kop van de mixer opgetild wordt terwijl het apparaat aan staat, dan stopt het apparaat onmiddellijk. Om de mixer opnieuw op te starten, draait u de knop naar de uit-stand, wacht een paar seconden en selecteert de snelheid opnieuw. De mixer moet nu onmiddellijk weer aangaan.
- Mocht de stroom naar de mixer om enige reden onderbroken worden en het apparaat stopt, dan draait u de snelheidknop naar de uit-stand, wacht een paar seconden en selecteert de snelheid opnieuw. De mixer moet nu onmiddellijk weer aangaan.
- De mixer werkt niet tenzij alle aansluitpunten correct afgedekt zijn.
- Als u hoort dat het apparaat te hard moet werken, dan schakelt u het uit en verwijdert een beetje van de inhoud; u kunt ook de snelheid verhogen.



tips
- Zet de machine uit en schraap de kom zo nodig met een spatel schoon.
- Het beste is om eieren eerst op kamertemperatuur te brengen, voordat u ze gaat kloppen.

- Zorg dat er geen boter of eigeel op de garde of in de kom aanwezig is, voordat u eiwit gaat opkloppen.
- Gebruik koude ingrediënten als u deeg gaat maken, tenzij het recept iets anders voorschrijft. ● Wanneer u boter en suiker voor een taart vermengt, zorg altijd dat de boter op kamertemperatuur is gebracht of dat u de boter eerst zacht laat worden.
- Uw mixer is uitgerust met een 'zachte start' functie, zodat zo min mogelijk gemorst wordt.
  Als de machine echter wordt aangezet terwijl er een zwaar mengsel in de kom zit, zoals brooddeeg, dan zult u merken dat de mixer er enkele seconden over zal doen, voordat de gewenste snelheid is bereikt.

tips voor het bereiden van brood

belangrijk
- U dient de aangegeven maximum capaciteit nooit te overschrijden; hierdoor kan het apparaat overbelast worden.
- Het is normaal dat de mengkop beweegt wanneer u de processor zwaar belast, zoals bij het bereiden van brooddeeg.
- De ingrediënten zullen het beste mengen als u eerst de vloeistof in de kom giet.
- Stop de machine af en toe om het deeg van de deeghaak af te schrapen.
- Er bestaat een groot verschil tussen verschillende soorten bloem en de hoeveelheid vloeistof die ervoor nodig is. De kleverigheid van het deeg heeft een groot effect op de belasting van de machine. Aangeraden wordt om de machine in de gaten te houden wanneer het deeg wordt gemengd; deze bewerking duurt niet langer dan 6-8 minuten.

snelheidknop

Dit zijn slechts richtlijnen voor de snelheid; deze is afhankelijk van de hoeveelheid voedsel in de kom en de ingrediënten die gemengd worden.

klopper
- **vet en suiker kloppen** begin op min en schakel geleidelijk naar een hogere snelheid
- **eieren tot een romig mengsel slaan** gebruik een medium tot hoge snelheid
- **bloem, fruit enz. door en mengsel vouwen** gebruik een lage tot medium snelheid
- **taarten** begin op een lage snelheid en schakel geleidelijk naar een hogere snelheid
- **vet in bloem wrijven** gebruik een garde op lage tot medium snelheid

garde
- geleidelijk schakelen naar maximum snelheid

deeghaak
- gebruik een lage tot medium snelheid

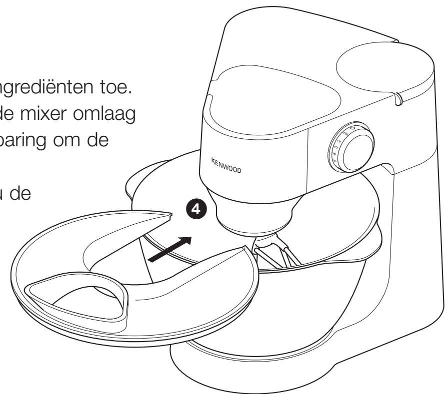
maximumcapaciteit

kruimeldeeg	450 gr bloem
sponge cake (one stage mix)	1.6 kg totale mix
fruittaartmix	1.8 kg totale mix
bread dough	500 gr bloem
eiwit	8

elektronische snelheidssensorregeling

De mixer is uitgerust met een elektronische snelheidsregeling die speciaal werd ontworpen om een constante snelheid bij verschillende belastingen te handhaven, zoals bij het kneden van brooddeeg of wanneer eieren aan een cakemix worden toegevoegd. Daarom is het mogelijk dat u tijdens de werking snelheidsvariaties hoort, aangezien de mixer de snelheid automatisch aan de belasting en aan de gekozen snelheid aanpast – dit is normaal.

het spatscherm op het apparaat bevestigen en gebruiken



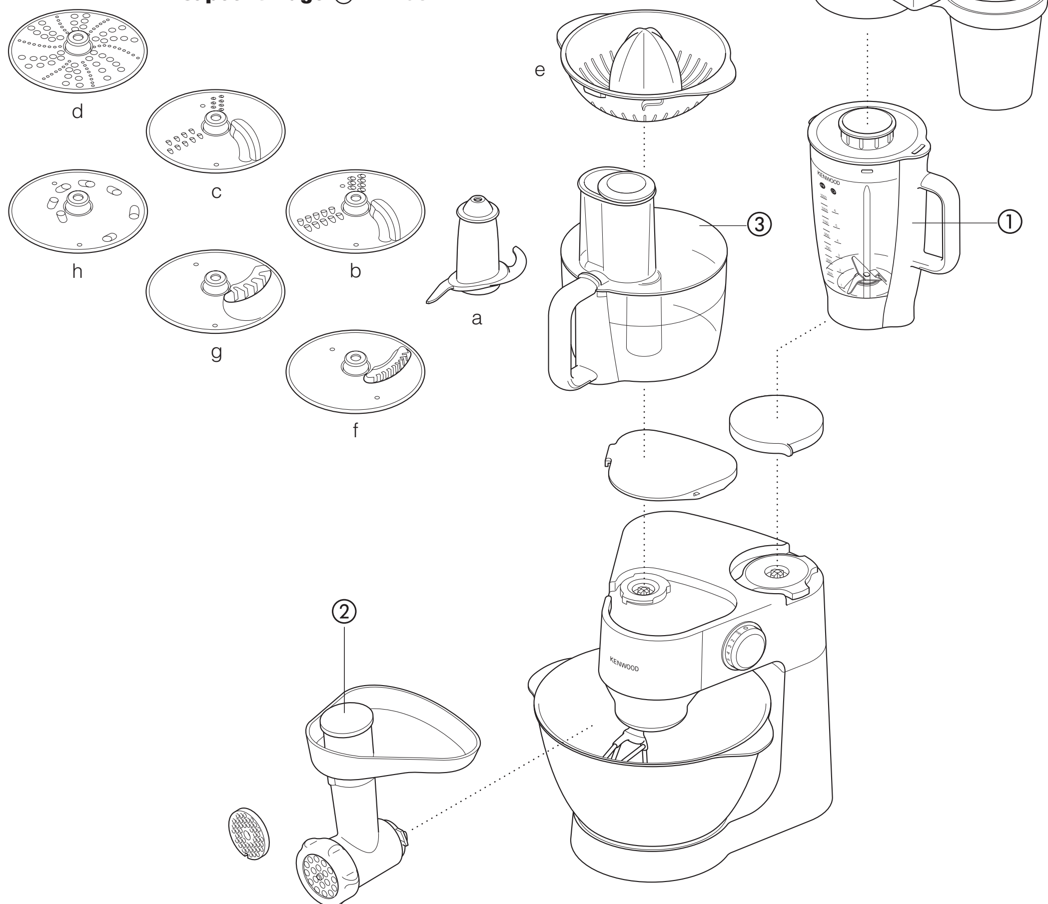
1 Zet de kom op de bodemplaat en voeg de ingrediënten toe.
2 Bevestig het hulpstuk en breng de kop van de mixer omlaag
3 Zet het spatscherm op de kom door de uitsparing om de kop van de mixer te schuiven ❹.
4 Om het spatscherm te verwijderen, verricht u de hierboven beschreven stappen in omgekeerde volgorde.

- Tijdens het mixen kunnen ingrediënten rechtstreeks aan de kom toegevoegd worden via de vulopening.

verkrijgbare hulpstukken

Al;s u een hulpstuk wilt aanschaffen dat niet bij uw apparaat meegeleverd is, kunt u de sectie service en onderhoud raadplegen.

hulpstuk		codenummer hulpstuk
blender	①	1,5 l acryl **AT262**
		1,5 l roestvrij staal **AT263**
molen	②	**AT261** wordt geleverd met een medium en grove schijf
hulpstuk voor foodprocessor	③	**AT264** wordt geleverd met
	a	een mes
	b	omkeerbare grove snij/snipperschijf
	c	omkeerbare fijne snij/snipperschijf
	d	raspschijf (raspt Parmezaanse kaas en aardappelen voor Duitse knoedels)
	e	citruspers
optionele hulpstukken	f	dunne (juliennestijl) frietschijf
	g	standaard frietschijf
	h	extra grove snipperschijf
sapcentrifuge	④	**AT265**



reiniging en onderhoud

verzorging en reiniging

- De machine altijd uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen.

motorelement
- Met een vochtige doek schoonvegen en afdrogen.
- Geen schuurmiddelen gebruiken en nooit in water onderdompelen.

kom, hulpstukken, spatscherm, verwijderbare kap op deeghaak
- Met de hand wassen en goed afdrogen of in de vaatwasmachine wassen.
- Gebruik geen staalborstel, schuursponsje of bleekmiddel om uw roestvrijstalen kom te reinigen. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
- Uit de buurt van hittebronnen houden (gaspitten, ovens, magnetrons).

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, dan mag het om veiligheidsredenen alleen door KENWOOD of een door KENWOOD erkende reparateur vervangen worden.

Als u hulp nodig heeft met:
- het gebruik van de machine
- onderhoud of reparatie

neem dan contact op met de winkel waar u de machine hebt gekocht.

recepten

wortel/koriander-soep

ingrediënten
- 25 g boter
- 1 fijngesneden ui
- 1 teentje verbrijzelde knoflook
- 750 g wortelen in blokjes van 1,5 cm gesneden (u kunt ook voor een lichter soep 600 g wortelen gebruiken, die in blokjes van 1,5 cm gesneden zijn)
- koude kippenbouillon
- 10-15 ml gemalen koriander
- zout en peper

methode
1. Smelt de boter in een pan, voeg de ui en knoflook toe en bak totdat ze zacht zijn.
2. Stop de wortels in de blender en voeg de ui en knoflook toe. Voeg voldoende bouillon toe om het maatstreepje 1,5 op de mengbeker te bereiken. Zet het deksel en de vuldop op de beker samen.
3. Mix 5 seconden met pulsknop voor een grove soep of langer voor een fijner resultaat.
4. Breng het mengsel over naar een pan, voeg de koriander en kruiden toe en laat de soep gedurende 30 tot 35 minuten sudderen of totdat de soep gaar is.
5. Voeg naar wens meer kruiden en extra vloeistof toe.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

sécurité

- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments ou des accessoires mobiles. Ne mettez jamais vos doigts etc. dans la charnière de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sous tension sans surveillance.
- N'utilisez jamais un appareil en mauvais état. Faites-le vérifier ou réparer : reportez-vous à la rubrique « service après-vente »en page 24.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil ou plus d'un accessoire à la fois.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez les instructions de sécurité fournies avec celui-ci.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l'appareil telles qu'elles sont précisées en page 21.
- Prenez des précautions lorsque vous soulevez cet appareil. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les ustensiles et le cordon sont bloqués avant de soulever le robot.
- Ne laissez pas les personnes handicapées se servir de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni l'utiliser.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher l'appareil

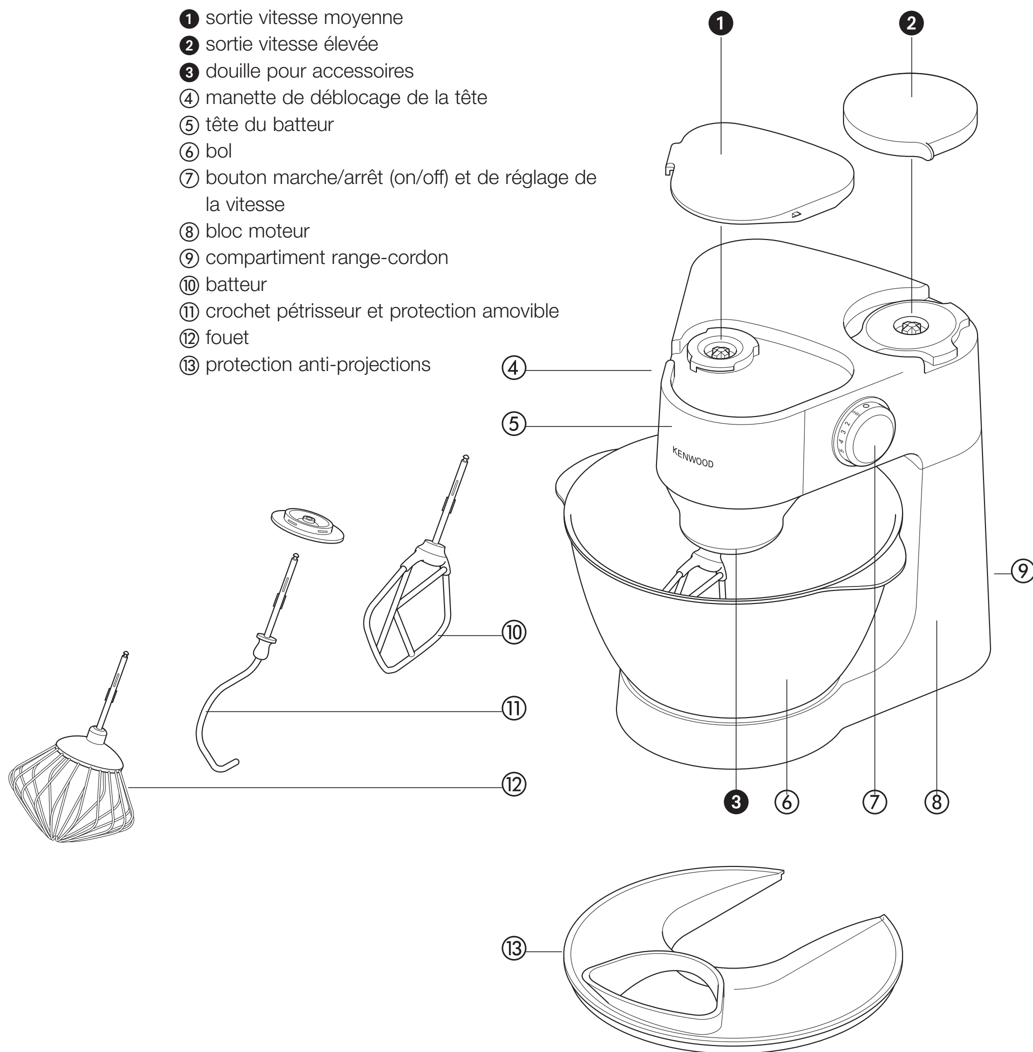
- Assurez-vous que la tension de votre installation est la même que celle indiquée sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la Directive 89/336/CEE de la Communauté économique européenne

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

1 Retirez tous les emballages.
2 Poussez le surplus de cordon dans le compartiment range-cordon situé à l'arrière de l'appareil.
3 Lavez les différentes parties de l'appareil : reportez-vous à la page 24 « entretien et nettoyage de l'appareil ».

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

❶ sortie vitesse moyenne
❷ sortie vitesse élevée
❸ douille pour accessoires
④ manette de déblocage de la tête
⑤ tête du batteur
⑥ bol
⑦ bouton marche/arrêt (on/off) et de réglage de la vitesse
⑧ bloc moteur
⑨ compartiment range-cordon
⑩ batteur
⑪ crochet pétrisseur et protection amovible
⑫ fouet
⑬ protection anti-projections



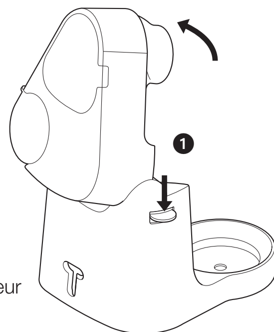
le **mixer**

les accessoires du batteur et quelques-unes de leurs utilisations possibles

batteur ● Pour la confection de cakes, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.

fouet ● Pour les œufs, la crème, la pâte à beignet, les gâteaux sans matière grasse, les meringues, les gâteaux au fromage, les mousses, les soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (ex matière grasse et sucre) – vous pourriez l'endommager.

crochet à pâte ● Pour les mélanges à base de levure.

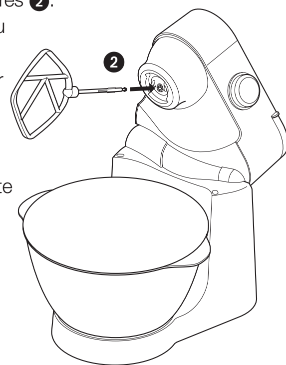


utilisation de votre batteur

1 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête ❶ et levez le batteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position.

pour insérer un ustensile

2 Sélectionnez un ustensile et enfoncez-le dans la sortie pour accessoires ❷.
- Assurez-vous toujours que la protection est installée sur l'arbre du crochet pétrisseur avant de l'insérer dans la sortie. Une fois l'ustensile inséré, placez la protection sur la sortie du batteur pour éviter les projections d'aliments.



3 Placez le bol sur le socle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller dans sa position ❸.

4 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans sa position.

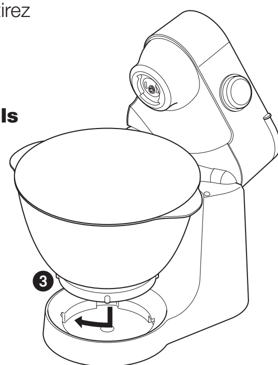
5 Branchez l'appareil sur l'alimentation électrique, allumez-le, puis positionnez le sélecteur sur la vitesse désirée. Pour arrêter l'appareil, mettez-le en position « 0 ».
- Sélectionnez la touche pulse P pour les courtes impulsions.

6 Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

pour retirer un ustensile

7 Levez la tête du batteur et, tout en tenant l'appareil fermement, retirez l'ustensile de la sortie.

important
- **Les mouvements au niveau de la tête du batteur sont normaux lorsque vous mixez des ingrédients lourds, tels que la pâte à pain.**
- Si vous soulevez la tête du batteur alors que l'appareil fonctionne, celui-ci s'arrête immédiatement. Pour redémarrer le batteur, abaissez la tête, positionnez le sélecteur de vitesse sur "Arrêt", attendez quelques secondes, puis sélectionnez à nouveau une vitesse. Le batteur doit se remettre en marche immédiatement.
- Si, pour une raison quelconque, l'alimentation électrique du batteur est interrompue et l'appareil s'arrête, positionnez le sélecteur de vitesse sur « arrêt », attendez quelques secondes, puis sélectionnez à nouveau une vitesse. Le batteur doit se remettre en marche immédiatement.
- Le batteur ne fonctionnera pas si tous les caches des sorties ne sont pas correctement installés sur l'appareil.
- Si vous entendez votre appareil forcer, éteignez-le et retirez un peu de la préparation ou augmentez la vitesse.



astuces
- Éteignez l'appareil et raclez le bol avec la spatule si nécessaire.
- Il est conseillé d'utiliser des œufs à température ambiante pour les battre.
- Avant de monter des blancs en neige, vérifiez qu'il n'y a pas de graisse ou de jaune d'œuf sur le fouet ou dans le bol.
- Utilisez des ingrédients froids pour la pâte sauf indications contraires mentionnées sur votre recette.
- Si vous préparez des gâteaux à base de matière grasse et de sucre, utilisez-les toujours à température ambiante ou faites-les ramollir auparavant.
- Votre batteur est équipé d'une fonction « démarrage lent » pour réduire les débordements. En revanche, si l'appareil est allumé avec un mélange épais dans le bol comme de la pâte à pain, vous pouvez remarquer que le batteur met quelques secondes pour atteindre la vitesse sélectionnée.

points importants pour la fabrication du pain

important
- Ne dépassez jamais les capacités maximales indiquées – vous surchargeriez l'appareil.
- Les mouvements au niveau de la tête du batteur sont normaux lorsque vous mixez des ingrédients lourds, tels que la pâte à pain.
- Les ingrédients se mélangeront mieux si vous versez les liquides en premier.
- Arrêtez régulièrement l'appareil et raclez le mélange avec le crochet à pâte.
- Différents types de farine varient considérablement dans les quantités de liquide nécessaires et la viscosité de la pâte peut avoir un effet important sur la charge imposée à la machine. Il est conseillé d'observer l'appareil pendant le mélange de la pâte ; l'opération ne doit pas durer plus de 6-8 minutes.

sélecteur de vitesse

Ces éléments sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la quantité de préparation dans le bol et des ingrédients travaillés.

batteur
- **Pour travailler la matière grasse et le sucre**, commencez à vitesse minimale et augmentez progressivement à une vitesse plus élevée
- **Pour incorporer des œufs à des préparations crémeuses**, utilisez une vitesse moyenne à élevée
- **Pour incorporer de la farine, des fruits, etc.**, utilisez une vitesse faible à élevée
- **Pour les gâteaux tout en un**, commencez à basse vitesse et augmentez progressivement à une vitesse plus élevée.
- **Pour incorporer de la matière grasse à la farine**, utilisez une vitesse faible à moyenne

fouet
- augmentez progressivement à la vitesse maximale

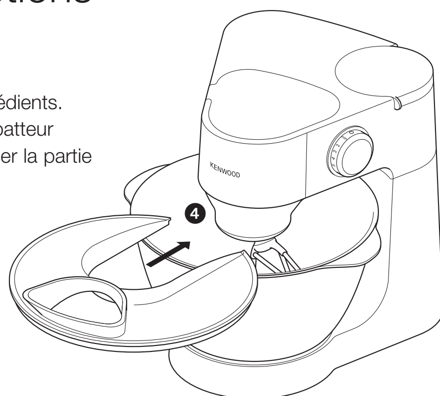
crochet pétrisseur
- utilisez une vitesse faible à moyenne

	capacités maximales
pâte brisée	450 g de farine
génoise (mélange en une étape)	1.6 kg de mélange en tout
cake aux fruits	1.8 kg de mélange en tout
pâte à pain	500 g de farine
blancs d'œuf	8

commande à capteur de vitesse électronique

Votre batteur est équipé d'une commande à capteur de vitesse électronique conçu pour maintenir la vitesse dans différentes conditions de charge, comme lorsque l'on pétrit de la pâte à pain ou incorpore les œufs dans une pâte à gâteaux. Vous pouvez donc entendre des variations de vitesse pendant l'opération alors que le batteur s'adapte à la charge et à la vitesse sélectionnée – c'est normal.

installation et utilisation de la protection anti-projections



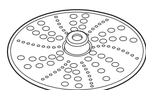
1 Installez le bol sur le socle et ajoutez les ingrédients.
2 Installez l'ustensile, puis abaissez la tête du batteur
3 Placez la protection sur le bol en faisant glisser la partie ouverte autour de la tête du batteur ❹.
4 Pour retirer la protection anti-projections, répétez la procédure ci-dessus dans l'ordre inverse.

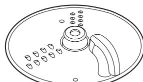
- Les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par l'ouverture pendant le fonctionnement de l'appareil.

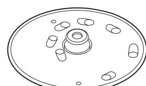
les accessoires disponibles

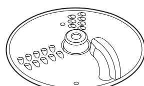
Pour acheter un accessoire non fourni avec votre appareil, consultez la section « Service après vente ».

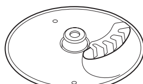
accessoire	code accessoire
mixeur ①	1.5 l acrylique **AT262**
	1.5 l acier inoxydable **AT263**
hachoir ②	**AT261** fourni avec les grilles à hacher moyenne et grossière
accessoire préparateur culinaire ③	**AT264** fourni avec
a	Une lame couteau
b	éminceur/râpe épais réversible
c	éminceur/râpe fin réversible
d	disque râpe (râpe le parmesan et les pommes de terre pour réaliser des boulettes)
e	presse-agrumes
accessoires optionnels f	grille à couper fin (pour couper en julienne)
g	grille à découper standard
h	grille à hacher extra-gros
centrifugeuse ④	**AT265**

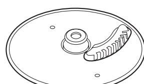

d

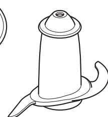

c

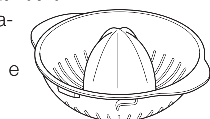

h

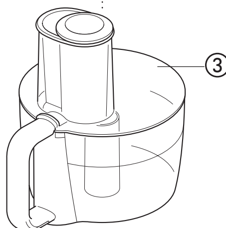

b

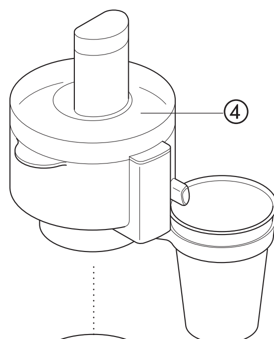

g

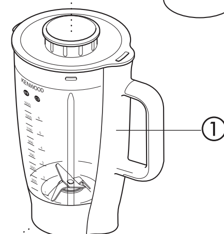

f

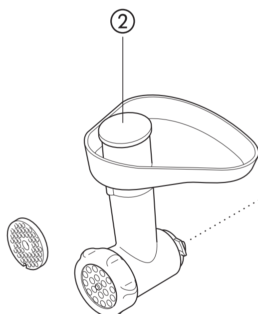

a

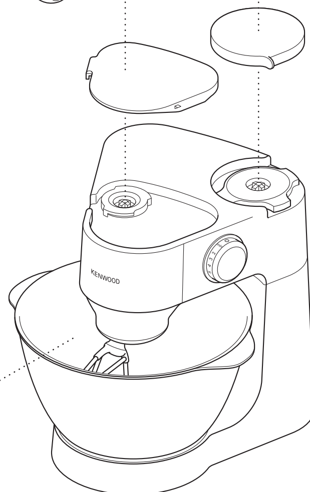

e











nettoyage et entretien

entretien et nettoyage

- Éteignez toujours votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.

bloc-moteur
- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- N'utilisez jamais d'abrasifs et n'immergez jamais l'appareil.

bol, ustensiles, protection anti-projections, protection amovible du crochet pétrisseur
- Lavez-les à la main, puis séchez soigneusement ou lavez-les au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlore pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.
- Tenez votre robot toujours éloigné des sources de chaleurs (plaques de cuisson, fours, fours à micro-ondes).

service après-vente et assistance clientèle

- Si le cordon est endommagé, il faut impérativement, pour des raisons de sécurité, qu'il soit remplacé par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'assistance pour :

- utiliser votre appareil
- faire réparer ou entretenir votre appareil

Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

recette

soupe aux carottes et à la coriandre

ingrédients
- 25 g de beurre
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail écrasée
- 750 g de carottes coupées en cubes de 1,5 cm (pour une soupe plus légère, vous pouvez utiliser 600 g de carottes coupées en cubes de 1,5 cm)
- bouillon de poulet froid
- 10-15 ml (2 à 3 cuillères à café) de coriandre hachée
- sel et poivre

méthode
1. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez l'ail, l'oignon et faites fondre le tout.
2. Placez les carottes dans le mixer, ajoutez l'oignon et l'ail. Ajoutez suffisamment de bouillon pour atteindre le niveau 1.5 marqué sur le bol. Mettez en place le couvercle et le bouchon de remplissage.
3. Mélangez avec la touche pulse pendant 5 secondes pour obtenir une soupe épaisse ou plus longtemps pour obtenir une préparation plus fine.
4. Versez le mélange dans une casserole, ajoutez la coriandre et l'assaisonnement faites frémir pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
5. Ajustez l'assaisonnement si nécessaire et ajoutez éventuellement du liquide.

Die Bestandteile Ihrer Kenwood Küchenmaschine

Sicherheit

- Schalten Sie das Gerät vor dem Anbringen oder Entfernen von Werkzeugen, nach dem Gebrauch und vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Achten Sie darauf, dass kein Kabel in Reichweite eines Kindes ist.
- Halten Sie Ihre Finger von beweglichen Teilen und aufgesetzten Werkzeugen entfernt. Stecken Sie Ihre Finger usw. niemals in den Scharniermechanismus.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
- Verwenden Sie niemals ein Gerät, das beschädigt ist. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren. Siehe „Service“ auf Seite 33.
- Achten Sie darauf, dass Motorblock, Kabel und Stecker niemals nass werden.
- Verwenden Sie nur zugelassene Zubehörteile und immer nur eins auf einmal.
- Vor Verwenden eines Zubehörteils, lesen Sie die mitgelieferten Sicherheitshinweise durch.
- Überschreiten Sie niemals die auf Seite 30 aufgeführten Höchstmengen.
- Achtung beim Anheben dieses Gerätes. Vor Anheben des Rührarms stellen Sie sicher, dass dieser verriegelt ist und Becher, Zubehör und Kabel gesichert sind.
- Gebrechliche Personen dürfen die Maschine nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Kinder dürfen das Gerät weder benutzen, noch damit spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Vor dem Einschalten

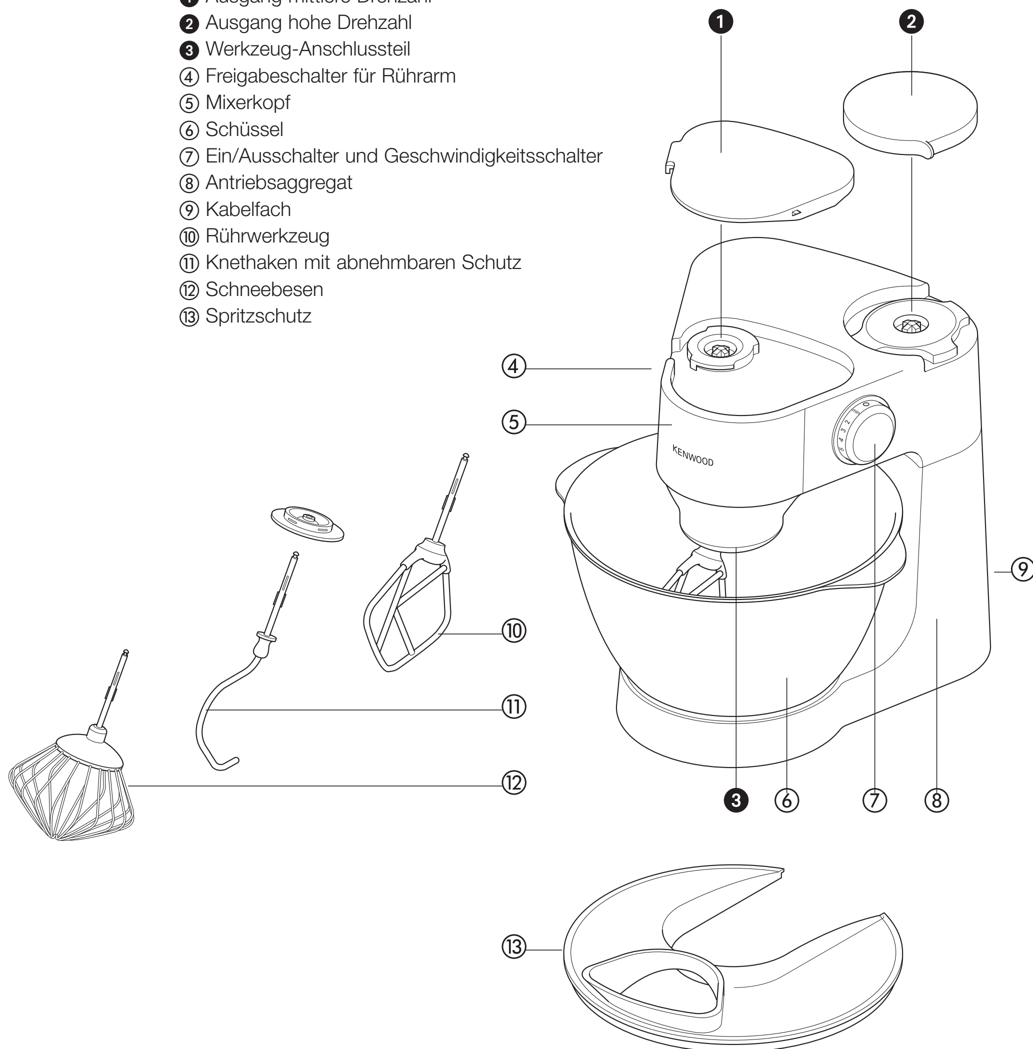
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Stromversorgung den Angaben auf der Unterseite des Geräts entspricht.
- Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der EG-Leitlinie 89/336/EWG.

Vor dem ersten Gebrauch

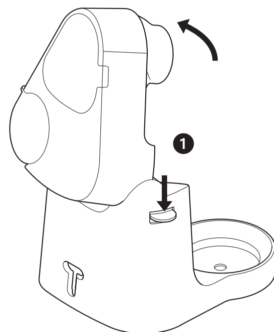
1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungen.
2. Drücken Sie überschüssiges Kabel in das Kabelfach an der Rückseite des Mixers.
3. Waschen Sie die Teile wie unter „Pflege und Reinigung“ auf Seite 33 beschrieben.

Die Bestandteile Ihrer Kenwood Küchenmaschine

❶ Ausgang mittlere Drehzahl
❷ Ausgang hohe Drehzahl
❸ Werkzeug-Anschlussteil
④ Freigabeschalter für Rührarm
⑤ Mixerkopf
⑥ Schüssel
⑦ Ein/Ausschalter und Geschwindigkeitsschalter
⑧ Antriebsaggregat
⑨ Kabelfach
⑩ Rührwerkzeug
⑪ Knethaken mit abnehmbaren Schutz
⑫ Schneebesen
⑬ Spritzschutz



Der **Mixer**



Die Mischwerkzeuge und ihre Verwendung

Rührwerkzeug
- Für Kuchen, Kekse, Gebäck, Glasuren, Füllungen, Eclairs und Kartoffelbrei.

Schneebesen
- Für Eier, Sahne, Teig, fettfreien Biskuitteig, Baiser, Käsekuchen, Mousse, Soufflés. Der Schneebesen darf nicht für schwere Massen (z.B. zum Cremigrühren von Fett und Zucker) verwendet werden, weil er dadurch beschädigt werden könnte.

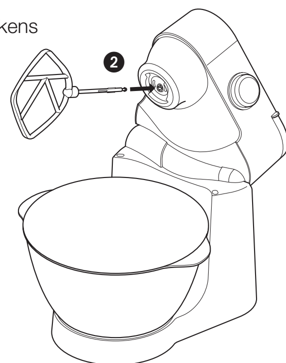
Knethaken
- Für Hefeteig.

Benutzen Ihres Mixers

1 Drücken Sie den Freigabeschalter für den Rührarm ❶ nach unten und heben diesen soweit an, bis es einrastet.

Einfügen eines Zubehörteils

2 Wählen Sie ein Zubehörteil und drücken es in die dafür vorgesehene Fassung ❷.
- Achten Sie immer darauf, dass der Sicherheitsschutz des Knethakens an der Welle angebracht ist, bevor Sie diesen in den Ausgang stecken. Sobald dieser eingerastet ist, bringen Sie den Schutz zum Ein- bzw. Austreten von Nahrungsmitteln an.



3 Setzen Sie den Becher auf den Untersatz und drehen ihn im Uhrzeigersinn bis er einrastet ❸.

4 Drücken Sie den Freigabeschalter für den Rührarm nach unten und heben diesen soweit an, bis er einrastet.

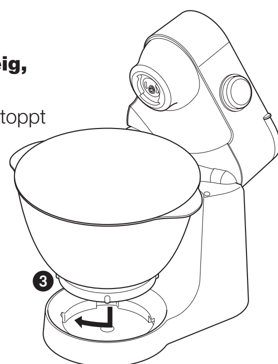
5 Gerät anstecken, einschalten und Drehzahl auf die gewünschte Stufe stellen. Zum Ausschalten auf '0' stellen.
- Für kurze Intervallstöße auf Impulsstufe P stellen.

6 Stromstecker ziehen.

Entfernen eines Zubehörteils

7 Rührarm des Mixers anhebe, festhalten und das Zubehörteil vom Ausgang abziehen.

wichtig
- **Etwas Spiel des Rührarms, wenn Schweres, wie Brotteig, verarbeitet wird, ist normal.**
- Wird der Rührarm des Mixers während des Betriebs angehoben, stoppt das Gerät sofort automatisch. Zum Wiedereinschalten des Mixers, Rührarm absenken, Drehzahlregler abschalten, ein paar Sekunden warten und erneut die gewünschte Drehzahl wählen. Der Mixer sollte umgehend weiter machen.
- Falls die Stromzufuhr aus irgendeinem Grund zum Mixer unterbrochen werden sollte und das Gerät ausgeschaltet wird, Drehzahlregler ausschalten, ein paar Sekunden warten und erneut die gewünschte Drehzahl wählen. Der Mixer sollte umgehend weiter machen.



- Der Mixer funktioniert nur, wenn sämtliche Abdeckungen für Ausgänge am Gerät angebracht sind.
- Sollten Sie den Eindruck haben, das Gerät arbeitet zu mühsam, schalten Sie es entweder ab und entfernen einen Teil der Mischung oder erhöhen Sie die Geschwindigkeit.

Tipps
- Schalten Sie das Gerät ab und schaben Sie die Schüssel bei Bedarf mit einem Spatel aus.
- Zum Schlagen eignen sich am besten Eier, die Raumtemperatur haben.
- Vergewissern Sie sich vor dem Steifschlagen von Eiweiß, dass der Schneebesen und die Schüssel frei von Fett und Eigelb sind.
- Wenn im Rezept nicht anders angegeben, sollten die Zutaten für Gebäck kalt sein.
- Beim Cremigrühren von Fett und Zucker für Kuchenteig sollte das Fett immer Raumtemperatur haben oder es muss zuerst weich werden.
- Ihr Mixer ist mit einem „Soft Start“ Merkmal ausgestattet, damit möglichst wenig verschüttet wird.
  Wenn das Gerät aber mit einem schweren Teig, wie z.B. Brotteig, in der Schüssel eingeschaltet wird, kann es sein, dass der Mixer einige Sekunden braucht, bis er die gewählte Geschwindigkeit erreicht hat.

Hinweise zur Brotherstellung

wichtig
- Befüllen Sie niemals mehr als die angegebene maximale Menge, das Gerät wird überladen.
- Etwas Spiel des Rührarms, wenn Schweres, wie Brotteig, verarbeitet wird, ist normal.
- Die Zutaten lassen sich am besten vermischen, wenn Sie zuerst die Flüssigkeit einfüllen.
- Stoppen Sie das Gerät zwischendurch und schaben Sie den Teig vom Knethaken ab.
- Je nach Mehlcharge kann die benötigte Flüssigkeitsmenge erheblich abweichen und die Klebrigkeit des Teigs kann einen starken Einfluss auf die Belastung Ihres Geräts haben. Wir raten Ihnen, das Gerät während des Mischens des Teigs zu beobachten – der Vorgang sollte nicht länger als 6-8 Minuten dauern.

Drehzahlregler

Das sind nur Richtwerte und hängen von der Menge der Mischung im Behälter und den zu vermischenden Zutaten ab.

Schneebesen
- **Cremig schlagen von Fett und Zucker** – bei min starten und die Drehzahl langsam erhöhen
- **Hinzufügen von Eiern in cremig geschlagene Mixturen** bei mittlerer Geschwindigkeit
- **Beimischen von Mehl, Früchten usw**. bei niedriger bis mittlerer Drehzahl
- **Bei kompletten Backmischungen** – mit niedriger Drehzahl starten und diese langsam erhöhen
- **Fett mit Mehl verreiben** – bei niedriger bis mittlerer Drehzahl

Schneebesen
- langsam auf maximale Drehzahl steigern

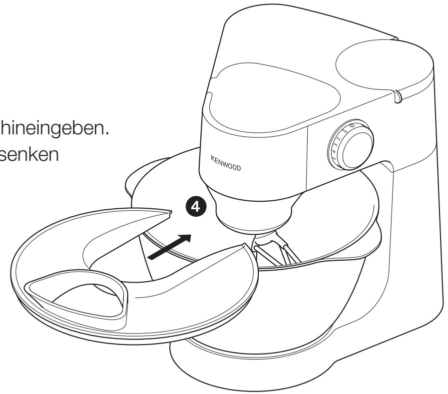
Knethaken
- niedrige bis mittlere Geschwindigkeit

	Höchstmengen
Mürbeteig	450g Mehl
Biskuitkuchen (Einstufenmix)	1.6kg Gesamtmasse
Früchtekuchenteig	1.8kg Mehl
Brotteig	500g Mehl
Eiweiß	8

Elektronische Geschwindigkeitssensorkontrolle

Ihr Mixer ist mit einer elektronischen Geschwindigkeitssensorkontrolle ausgestattet, die dazu dient, die Geschwindigkeit unter verschiedenen Belastungsbedingungen aufrechtzuerhalten, beispielsweise beim Kneten von Brotteig oder beim Einarbeiten von Eiern in einen Kuchenteig. Deshalb kann die Geschwindigkeit im Betrieb hörbar variieren, wenn der Mixer die Geschwindigkeit an die jeweilige Belastung und die gewählte Geschwindigkeit anpasst – das ist normal.

Spritzschutz anbringen und verwenden



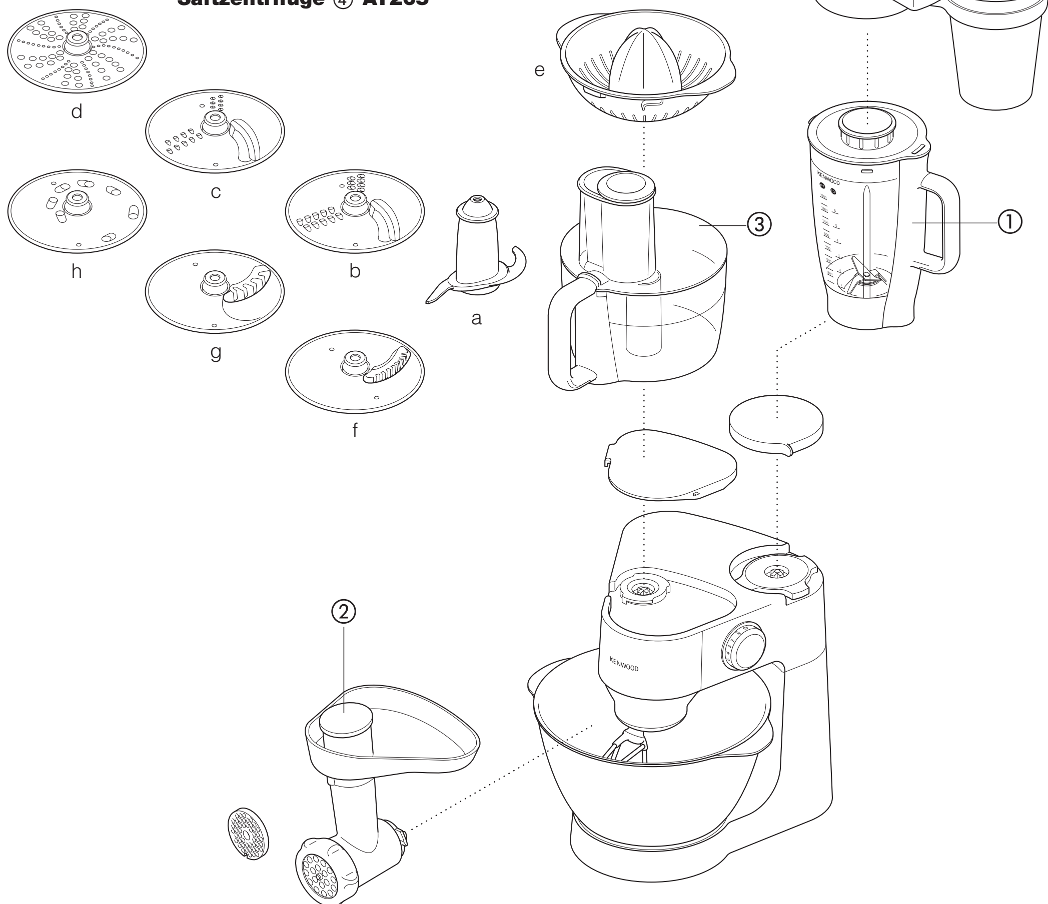
1 Becher in das Unterteil stecken und Zutaten hineingeben.
2 Zubehörteil einsetzen und Mixer-Rührarm absenken
3 Setzen Sie den Spritzschutz auf den Becher, indem die den herausgetrennten Teil um den Mixer-Rührarm schieben ❹.
4 Zum Abnehmen des Spritzschutzes, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

- Während des Mixens können Zutaten direkt über den Zufuhrtrichter in den Becher hinzugefügt werden.

vorhandene Zubehörteile

Zubehörteile, die nicht in Ihrem Lieferumfang dabei waren, finden Sie unter Service und Kundebetreuung.

Zubehö		Zubehör-Code
Liquidiser	①	1.5 l Acryl **AT262**
		1.5 l Edelstahl **AT263**
Fleischwolf	②	**AT261** wird mit einer mittleren und einer groben Scheibe geliefert
Food Prozessor Zubehör	③	**AT264** wird ausgeliefert mit
	a	Schneidmesser
	b	Wendescheibe grob zum Schneiden/Hacken
	c	Wendescheibe fein zum Schneiden/Hacken
	d	Raspelscheibe (reibt Parmesan und Kartoffeln für Kartoffelpuffer) Kartoffel für Kartoffelpuffer)
	e	Zitruspresse
Optionale Zubehörteile	f	dünne Schneidplatte
	g	standard Schneidplatte
	h	extra grobe Schnitzelplatte
Saftzentrifuge	④	**AT265**



Reinigung und Service

Pflege und Reinigung

- Schalten Sie vor jeder Reinigung das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Antriebsaggregat

- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es dann ab.
- Verwenden Sie niemals scheuernde Mittel und tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.

Schüssel, Zubehör, Spritzschutz, abnehmbarer Schutz Knethaken

- Waschen Sie die Teile von Hand und trocknen Sie sie gründlich ab oder waschen Sie die Teile in der Geschirrspülmaschine.
- Verwenden Sie zum Reinigung Ihrer Edelstahlschüssel niemals eine Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel. Kalkflecken können mit Essig entfernt werden.
- Halten Sie das Gerät von Hitzequellen entfernt (Herdplatten, Öfen, Mikrowelle).

Service und Kundendienst

- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einem genehmigten KENWOOD Reparaturbetrieb ersetzt werden.

Wenn Sie Hilfe benötigen:

- bei der Verwendung des Geräts
- für Service oder Reparatur

kontaktieren Sie bitte den Händler, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

Rezepte

Möhren-Koriander-Suppe

Zutaten
- 25 g Butter
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 750 g Karotten in 1,5 cm Würfel geschnitten (alternativ für eine leichtere Suppe 600 g Karotten in 1,5 cm Würfel geschnitten)
- kalte Hühnerbrühe
- 10-15 ml (2-3 TL) gemahlener Koriander
- Salz und Pfeffer

Zubereitung
1. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebel und Knoblauch zufügen und glasig dünsten.
2. Möhren in den Pürierer geben, Zwiebeln und Knoblauch zufügen. So viel Hühnerbrühe zufügen, dass die 1,5 Markierung auf dem Gefäß erreicht ist. Deckel und Füllkappe aufsetzen.
3. Für eine etwas gröbere Suppe halten Sie die Impulsstufe etwa 5 Sekunden gedrückt, für eine feinere länger.
4. Suppe in einen Topf schütten, Koriander und Gewürze zufügen und Suppe 30 bis 35 Minuten lang köcheln lassen.
5. Bei Bedarf nachwürzen und mehr Flüssigkeit zufügen.

conoscere il vostro robot da cucina Kenwood

sicurezza

- Prima di montare o smontare gli accessori, dopo l’uso o prima della pulizia, spegnere l’apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica.
- Non lasciare mai che il cavo penzoli da una superficie dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- Tenere le dita lontano dalle parti in movimento e dagli accessori montati. Non inserire mai le dita ecc. nel meccanismo a cerniera.
- Non lasciare mai l’apparecchio incustodito.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione ‘manutenzione’ a pagina 41.
- Non lasciare mai che il corpo motore, il cavo o la spina si bagni.
- Non usare mai un accessorio non autorizzato, oppure più di un accessorio alla volta.
- Quando si usa un accessorio, leggere le informazioni sulla sicurezza in dotazione.
- Non superare mai le capacità massime riportate a pagina 38.
- Fare attenzione nel sollevare l’apparecchio. Prima verificare che testa, recipiente, utensili e cavo siano ben saldi.
- Non lasciare che persone incapaci utilizzino l'apparecchiatura senza
- Non consentire a bambini di utilizzare o giocare con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

prima di collegare l’apparecchio alla rete elettrica

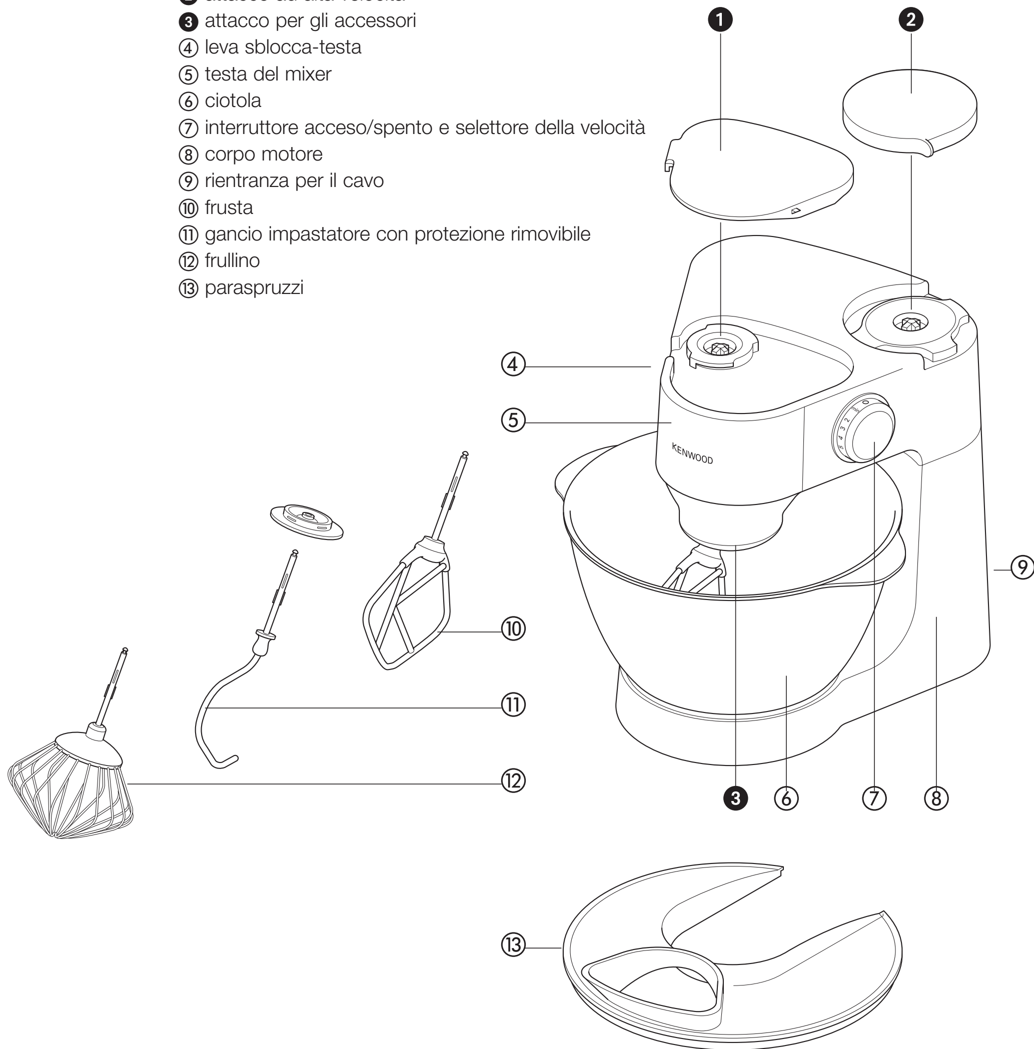
- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica corrisponda a quella riportata sulla targhetta posta sul fondo dell’apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva della Comunità Economica Europea 89/336/EEC.

prima di usare l’apparecchio per la prima volta

1 Togliere tutto il materiale di imballaggio.
2 Spingere il cavo in eccedenza nell’apposita rientranza sul retro del mixer.
3 Lavare le parti: vedere la sezione ‘manutenzione e pulizia’ a pagina 41.

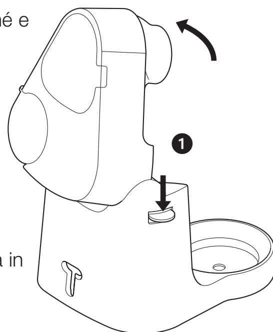
conoscere il vostro robot da cucina Kenwood

❶ attacco a media velocità
❷ attacco ad alta velocità
❸ attacco per gli accessori
④ leva sblocca-testa
⑤ testa del mixer
⑥ ciotola
⑦ interruttore acceso/spento e selettore della velocità
⑧ corpo motore
⑨ rientranza per il cavo
⑩ frusta
⑪ gancio impastatore con protezione rimovibile
⑫ frullino
⑬ paraspruzzi



il **mixer**

gli accessori per miscelare e il loro uso



frusta ● Per preparare torte, biscotti, pasta frolla e simili, glassa, ripieni, bigné e purea di patate

frullino ● Per uova, panna, pastelle, pan di spagna senza grassi, meringhe, cheesecake, mousse e soufflé. Non utilizzare il frullino nel caso di miscele dense (ad esempio per montare burro e zucchero), potrebbero danneggiarla.

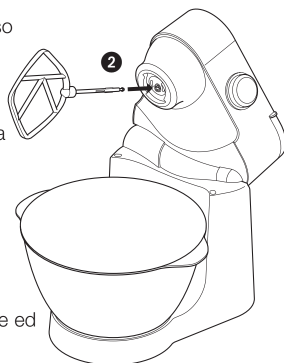
braccio impastatore ● Per impasti con lievito di birra.

per usare il mixer

1 Premere la leva sblocca-testa ❶ e sollevare la testa fino a bloccarla in posizione

per inserire un utensile 2 Scegliere l'utensile desiderato e spingerlo nell'apposito attacco ❷.

- Controllare di montare sempre la protezione sull'albero del braccio impastatore, prima di inserirlo nell'attacco. Dopo averlo inserito, montare la protezione sull'attacco del mixer, per impedire l'ingresso degli alimenti.



3 Montare il recipiente sulla base e girarlo in senso orario per bloccarlo in posizione ❸.

4 Premere la leva sblocca-testa e abbassare la testa del mixer fino a bloccarla in posizione.

5 Inserire la spina nella presa di corrente, accendere e impostare la velocità come desiderato. Per spegnere, spostare il selettore su '0'.

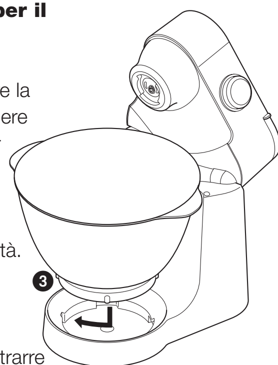
- Per azionare l'apparecchio in modo intermittente, impostare su P.

6 Togliere la spina dalla presa elettrica.

per estrarre un utensile 7 Sollevare la testa del mixer. Mentre la si tiene ferma, tirare l'utensile ed estrarlo dall'attacco.

importante ● **Quando si lavorano ingredienti pesanti, come impasti per il pane, è normale che la testa del mixer si muova.**

- Se la testa del mixer viene sollevata con l'apparecchio in funzione, quest'ultimo si ferma immediatamente. Per farlo ripartire, abbassare la testa del mixer, impostare la velocità sulla posizione spenta, attendere qualche secondo e poi selezionare nuovamente la velocità. Il mixer dovrebbe rimettersi subito in funzione.
- Se per qualunque motivo dovesse mancare la corrente e il mixer smette di funzionare, spostare il selettore sulla posizione spenta, attendere qualche secondo e poi selezionare nuovamente la velocità. Il mixer dovrebbe rimettersi subito in funzione.
- Il mixer non funziona se prima non si montano correttamente tutti i coperchi sull'apparecchio.
- Se si sente che l'apparecchio funziona con fatica, spegnerlo ed estrarre parte della miscela, o alternativamente alzare la velocità.



suggerimenti
- Se necessario spegnere l'apparecchio e raschiare la ciotola con una spatola.
- Per montare le uova è meglio utilizzare uova a temperatura ambiente.
- Prima di montare albumi assicurarsi che il frullino o la ciotola non siano unti o sporchi di tuorlo.
- Utilizzare ingredienti freddi per preparate pasta frolla e simili, a meno che la ricetta non indichi diversamente.● Quando si montano burro e zucchero per preparare torte utilizzare
  sempre burro a temperatura ambiente o farlo prima ammorbidire.
- Il vostro mixer è dotato della funzione 'partenza dolce' per minimizzare il rischio di fuoriuscita degli ingredienti.
  Tuttavia, se l'apparecchio viene avviato con una miscela di consistenza elevata nella ciotola, come l'impasto per il pane, potreste notare che il mixer impiega alcuni secondi per raggiungere la velocità selezionata.

punti da ricordate nella preparazione del pane

importante
- Non superare mai le capacità massime indicate, altrimenti si sovraccarica l'apparecchio.
- Quando si lavorano ingredienti pesanti, come impasti per il pane, è normale che la testa del mixer si muova.
- Gli ingredienti si mescolano meglio se si versa prima il liquido.
- Di tanto in tanto fermare l'apparecchio e pulire il braccio impastatore dall'impasto.
- Partite di farina diverse richiedono quantità di liquido notevolmente diverse e la viscosità dell'impasto può avere effetti marcati sul carico imposto all'apparecchio. Si consiglia di tenere l'apparecchio sotto controllo mentre prepara l'impasto, questa operazione dovrebbe richiedere non più di 6-8 minuti.

selettore della velocità

Queste informazioni sono indicative e dipenderanno dalla quantità di ingredienti nel recipiente e dal tipo di alimenti lavorati.

frusta
- per montare burro e zucchero, iniziare a velocità minima o poi aumentarla in modo graduale
- per sbattere le uova, usare una velocità medio-alta
- per incorporare farina, frutta, ecc., usare una velocità medio-bassa
- per miscele per torte, iniziare a iniziare a velocità minima o poi aumentarla in modo graduale
- per incorporare il burro nella farina, usare la frusta a velocità medio-bassa
- alzare gradualmente la velocità fino al massimo

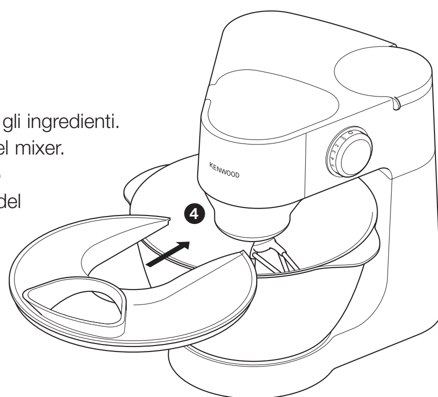
braccio impastatore
- usare una velocità medio-bassa

	capacità massime
pasta frolla	450 g di farina
pan di spagna (lavorazione monostadio)	1.6 kg di miscela totale
composto per torta alla frutta	1.8 kg di miscela totale
impasto per pane	500 g di farina
albumi	8

sensore elettronico della velocità

Il vostro mixer è dotato di un sensore elettronico della velocità progettato allo scopo di mantenere costante la velocità in condizioni di carico diverse, per esempio nel caso della lavorazione del pane o quando si aggiungono uova a una miscela per dolci. Pertanto è possibile che la velocità vari durante la lavorazione, poiché il mixer si adatta al carico e alla velocità selezionata; tutto ciò è normale.

per montare e usare il paraspruzzi

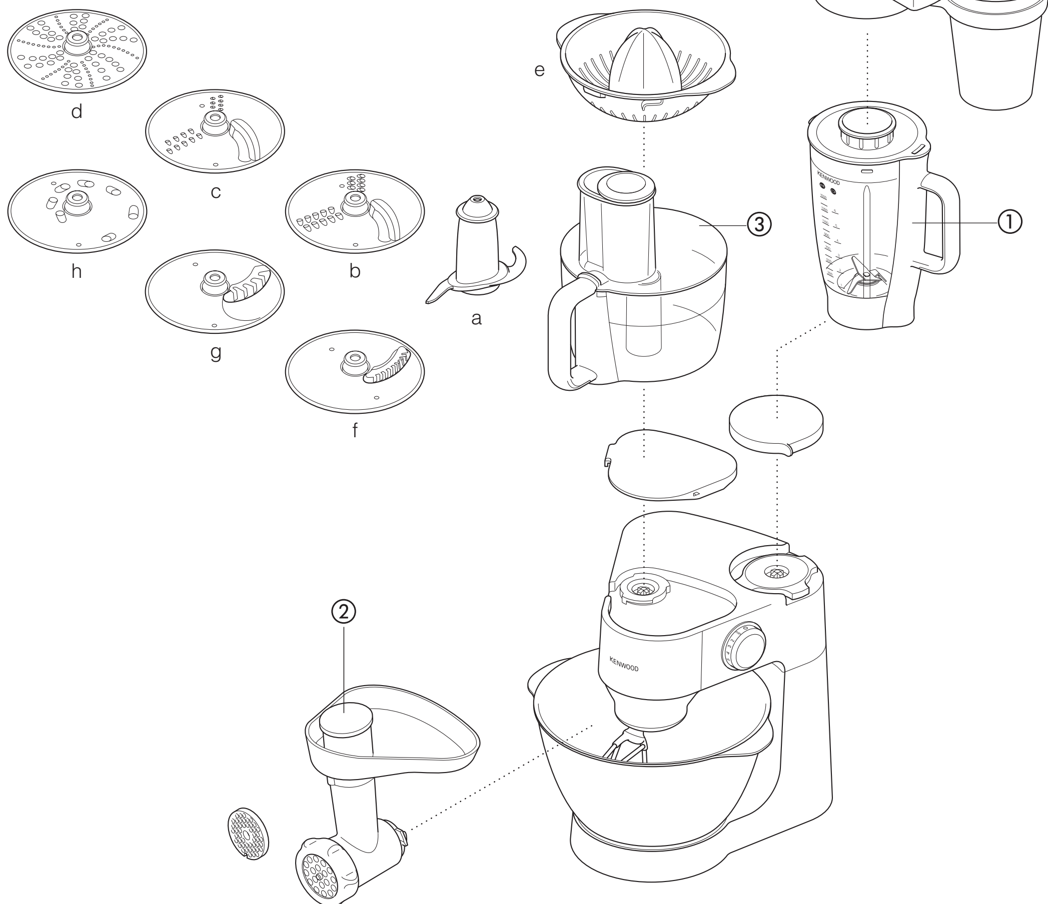


1 Montare il recipiente sulla base e aggiungere gli ingredienti.
2 Montare l'utensile e poi abbassare la testa del mixer.
3 Installare il paraspruzzi sul recipiente facendo passare la sezione tagliata attorno alla testa del mixer ❹.
4 Per togliere il paraspruzzi, invertire la procedura suddetta.
- Durante la miscelazione è possibile aggiungere ingredienti direttamente nel recipiente, usando lo scivolo di introduzione.

accessori disponibili

Per acquistare un accessorio non in dotazione, vedere la sezione ‘Manutenzione e assistenza tecnica’.

accessorio		cod. accessorio
frullatore	①	1,5l acrilico **AT262**
		1,5l acciaio inox **AT263**
tritatutto	②	**AT261**, include filiera media e grossa
accessorio robot	③	**AT264**, include:
	a	lama
	b	affettatutto/sminuzzatutto grosso reversibile
	c	affettatutto/sminuzzatutto fine reversibile
	d	disco per grattugiare (per parmigiano e patate per fare gli gnocchi alla tedesca)
	e	spremiagrumi
accessori facoltativi	f	disco fine per patatine (a fiammifero)
	g	disco standard per patatine
	h	disco per sminuzzare extra-grosso
spremitutto a centrifuga	④	**AT265**



pulizia e manutenzione

manutenzione e pulizia

- Prima delle operazioni di pulizia bisogna sempre spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica.

corpo motore
- Pulire con un panno umido, quindi asciugare.
- Non usare mai prodotti abrasivi o immergerlo in acqua.

recipiente, utensili, paraspruzzi, protezione rimovibile del braccio impastatore
- Lavare a mano, quindi asciugare con cura oppure lavare nella lavastoviglie.
- Non utilizzare mai spazzole di metallo, spugnette di metallo o candeggina per pulire la ciotola in acciaio. Per rimuovere il calcare utilizzare aceto.
- Tenere lontano da fonti di calore (fornelli, forni, forni a microonde).

manutenzione e assistenza clienti

- Se il cavo elettrico è danneggiato, per motivi di sicurezza deve essere sostituito solo da KENWOOD o da un riparatore autorizzato KENWOOD.

In caso di dubbi su:
- come utilizzare il vostro apparecchio
- manutenzione o riparazioni

Contattare il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.

ricette

minestra di carote e coriandolo

ingredienti
- 25g di burro
- 1 cipolla spezzettata
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 750g di carote a dadini di 1,5cm
  (alternativamente, per una minestra più leggera usare 600g carote a dadini di 1,5cm)
- brodo freddo di pollo
- 10-15ml (2-3 cucchiaini) di coriandolo tritato
- sale e pepe

preparazione
1. Sciogliere il burro in una pentola, quindi aggiungere la cipolla e l'aglio e soffriggere a fuoco lento.
2. Mettere le carote nel frullatore, poi aggiungere la cipolla e l'aglio. Aggiungere brodo sufficiente fino al livello 1,5 stampigliato sulla caraffa. Mettere il coperchio e il tappo di riempimento.
3. Lavorare ad impulsi per 5 secondi per una minestra densa, oppure più a lungo per una minestra più liquida.
4. Versare la miscela in una pentola, poi aggiungere il coriandolo, condire e sobbollire la minestra per 30 – 35 minuti, oppure fino a cottura ultimata.
5. Aggiungere altro sale, pepe o brodo, secondo le preferenze.

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

segurança

- Desligue no interruptor e retire a ficha da tomada antes de instalar ou retirar acessórios, após a utilização e antes da limpeza.
- Nunca deixe o cabo pendurado de forma a que uma criança o possa agarrar.
- Mantenha os dedos afastados de peças móveis e dos acessórios instalados. Nunca coloque os dedos no mecanismo de articulação.
- Nunca deixe a máquina a funcionar sem supervisão.
- Nunca utilize uma máquina danificada. Mande-a verificar ou reparar: consulte “assistência”, na página 49.
- Nunca deixe a unidade base, o cabo ou a ficha apanharem água.
- Nunca use um acessório não autorizado nem mais de um acessório de cada vez.
- Ao usar um acessório, leia as informações de segurança que o acompanham.
- Nunca exceda as capacidades máximas indicadas na página 46.
- Tenha cuidado ao levantar este aparelho. Antes de levantar, certifique-se de que a cabeça está bloqueada e que a taça, as ferramentas e o cabo estão fixos.
- Não permita que pessoas idosas ou não auto suficientes usem o aparelho sem vigilância.
- Não deixe crianças usarem ou brincarem com a aparelho.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

antes de ligar o aparelho

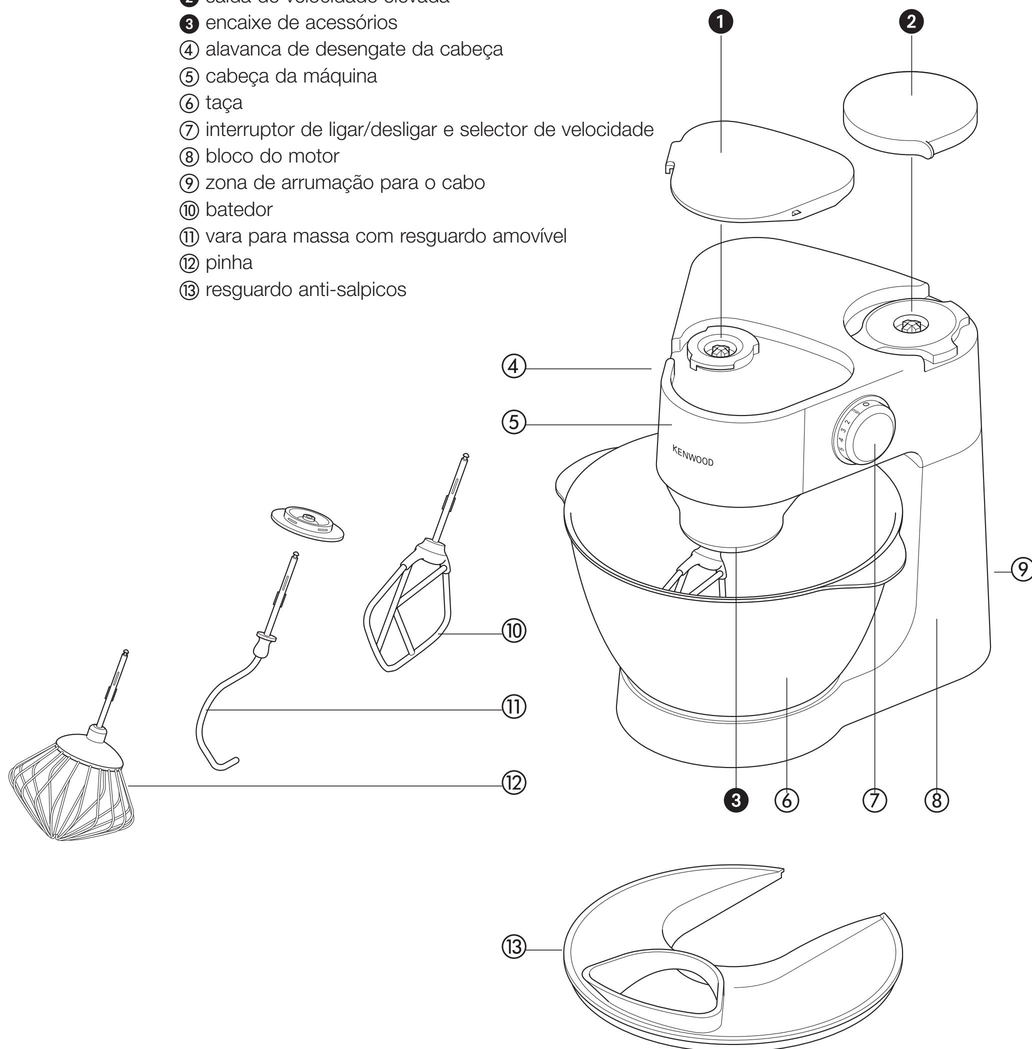
- Certifique-se de que a instalação eléctrica em sua casa corresponde à indicada na base da sua máquina.
- Esta máquina cumpre os requisitos da Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

antes da primeira utilização

1 Retire todas as embalagens.
2 Arrume o cabo em excesso na zona de arrumação do cabo na parte de trás da batedeira.
3 Lave as peças: consulte “manutenção e limpeza”, na página 49.

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

❶ saída de velocidade média
❷ saída de velocidade elevada
❸ encaixe de acessórios
④ alavanca de desengate da cabeça
⑤ cabeça da máquina
⑥ taça
⑦ interruptor de ligar/desligar e selector de velocidade
⑧ bloco do motor
⑨ zona de arrumação para o cabo
⑩ batedor
⑪ vara para massa com resguardo amovível
⑫ pinha
⑬ resguardo anti-salpicos



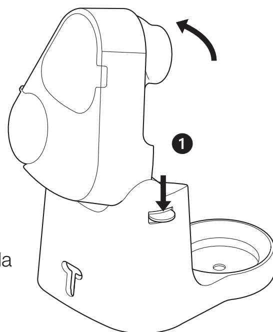
a **máquina**

os acessórios de misturar e algumas das suas funções

batedor
- para fazer bolos, biscoitos, massas de pastelaria, coberturas para bolos, recheios, éclairs e puré de batata.

pinha
- Para ovos, natas, massas para fritos, pão-de-ló sem gordura, merengues, tartes de requeijão, mousses e soufflés. Não utilize a pinha para preparados pesados (por ex. para bater manteiga com açúcar) – caso contrário poderá danificá-la.

gancho para massas
- para massas com fermento.



para usar a sua batedeira

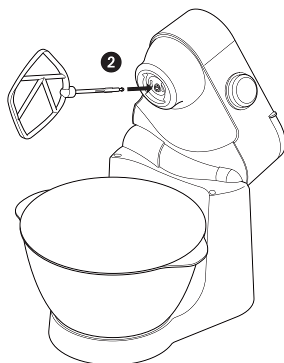
1 Prima a alavanca de desengate da cabeça ❶ e levante a cabeça da batedeira até esta bloquear.

para introduzir uma ferramenta

2 Seleccione uma ferramenta e introduza-a no encaixe para ferramentas ❷.
- Certifique-se sempre de que o resguardo está montado no veio e na vara para massa antes de introduzir na saída. Uma vez introduzido, monte o resguardo na saída da batedeira para evitar a entrada de alimentos.

3 Coloque a taça na base e rode para a direita, para bloquear ❸.
4 Prima a alavanca de desengate da cabeça e baixe a cabeça da batedeira até esta bloquear.
5 Ligue à tomada e depois ligue o aparelho e rode o comando da velocidade para a posição desejada. Para desligar, rode para "0".
- Ligue o comando do impulsor P para impulsos curtos

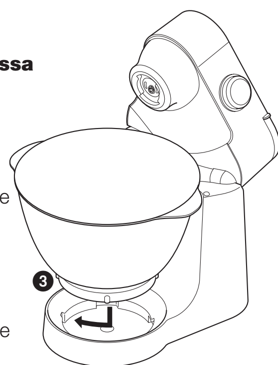
6 Desligue da tomada.



para retirar uma ferramenta

7 Levante a cabeça da batedeira e, mantendo-a imóvel, puxe a ferramenta da saída.

importante
- **É normal observar-se algum movimento da cabeça da batedeira ao misturar misturas pesadas, tais como massa de pão.**
- Se se levantar a cabeça da batedeira enquanto a máquina está a funcionar, a máquina pára de imediato. Para voltar a ligar a batedeira, baixe a cabeça da batedeira, rode o comando da velocidade para a posição de desligado, espere alguns segundos e depois seleccione novamente a velocidade. A batedeira deve retomar o funcionamento de imediato.
- Se, por qualquer razão, houver um corte na alimentação para a batedeira e a máquina deixar de trabalhar, rode o interruptor da velocidade para a posição de desligado, espere alguns segundos e depois seleccione novamente a velocidade. A batedeira deve retomar o funcionamento de imediato.
- A batedeira não funcionará se as tampas exteriores não estiverem todas correctamente colocadas na máquina.
- Se ouvir a máquina a trabalhar em esforço, desligue-a e retire parte da mistura ou aumente a velocidade.



sugestões
- Desligue no interruptor e raspe a taça com a espátula quando necessário.
- É preferível que os ovos para bater estejam à temperatura ambiente.
- Antes de bater as claras de ovo, certifique-se de que não há gordura ou gema de ovo na pinha ou na taça.
- Utilize ingredientes frios para massa de pastelaria, a não ser que a receita indique algo em contrário.
- Ao misturar manteiga e açúcar para receitas de bolos, utilize sempre manteiga à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro.
- A sua máquina tem uma função de “início suave” para minimizar os derrames. Contudo, se a máquina estiver a bater uma mistura pesada, tal como massa para pão, poderá notar que a máquina leva alguns segundos para atingir a velocidade seleccionada.

conselhos para fazer pão

importante
- Nunca ultrapasse as capacidades máximas indicadas - irá sobrecarregar a máquina.
- É normal observar-se algum movimento da cabeça da batedeira ao misturar misturas pesadas, tais como massa de pão.
- Os ingredientes misturarão melhor se introduzir primeiro o líquido.
- De vez em quando, pare a máquina e raspe a massa do gancho para massas.
- Os vários lotes de farinha variam consideravelmente nas quantidades de líquido necessário e se a massa estiver muito pegajosa, isto poderá ter um efeito considerável na carga imposta à máquina. Aconselhamos a que observe a máquina enquanto a massa estiver a ser batida; a operação não deverá demorar mais de 6-8 minutos.

interruptor de velocidade

O que se segue são linhas de orientação e variam consoante a quantidade de mistura na taça e o tipo de ingredientes que estão a ser misturados.

batedeira
- **bater gordura com açúcar** - começar com a velocidade mínima e aumentar gradualmente para uma velocidade mais elevada
- **bater ovos para obter misturas cremosas** - usar uma velocidade média a alta
- **incorporar farinha, fruta, etc.** - usar uma velocidade baixa a média
- **bolos rápidos** - começar com uma velocidade baixa e aumentar gradualmente para uma velocidade mais elevada
- **incorporar gordura em farinha** - usar uma vara a velocidade baixa a média

vara de arames
- aumentar gradualmente para velocidade máxima

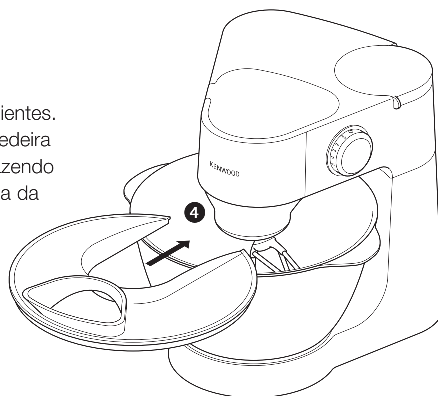
vara para massa
- usar uma velocidade baixa a média

	capacidades máximas
massa para tartes	450 g de farinha
bolo seco (mistura numa só fase)	1.6 kg peso total da mistura
massa para bolo de frutas	1.8 kg peso total da mistura
massa para pão	500 g de farinha
claras de ovo	8

controlo do sensor electrónico de velocidade

A sua máquina está equipa com um sensor electrónico de velocidade, concebido para manter a velocidade com cargas diversas, tal como ao bater massa para pão ou adicionar ovos a massa de bolos. Poderá portanto ouvir alguma variação na velocidade durante a operação pois a máquina ajusta-se à carga e à velocidade seleccionada, o que é normal.

para colocar e usar o resguardo anti-salpicos



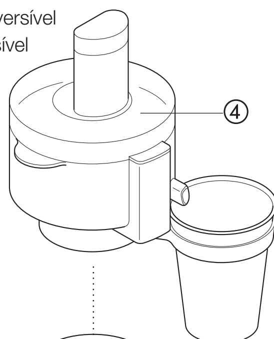
1. Coloque a taça na base e adicione os ingredientes.
2. Monte a ferramenta e baixe a cabeça da batedeira
3. Coloque o resguardo anti-salpicos na taça fazendo deslizar a secção cortada em volta da cabeça da batedeira ❹.
4. Para retirar o resguardo anti-salpicos, inverta o processo acima.

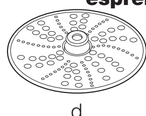
- Durante o processo de mistura, é possível adicionar ingredientes directamente na taça através da abertura existente no resguardo.

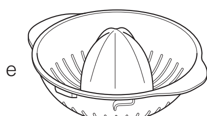
os acessórios disponíveis

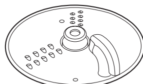
Para adquirir um acessório não incluído no seu pacote, veja “Assistência e apoio ao cliente”.

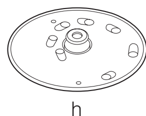
acessório		código do acessório
liquidificador	①	1,5 l acrílico **AT262**
		1,5 l aço inoxidável **AT263**
picadora	②	**AT261** equipada com filtros médios e grossos
acessório de processamento de alimentos	③	**AT264** vem com
	a	lâmina de corte
	b	disco de cortar às rodelas/em juliana grossa reversível
	c	disco de cortar às rodelas/em juliana fina reversível
	d	disco ralador (para ralar queijo parmesão e batatas para pratos da cozinha alemã)
	e	espremedor de citrinos
acessórios opcionais	f	disco de corte fino, em juliana
	g	disco de corte normal
	h	disco para granulação extra grossa
espremedor centrífugo	④	**AT265**

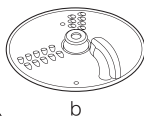


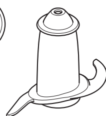

d

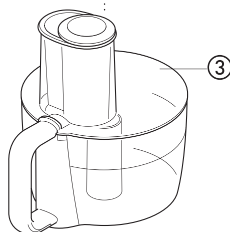

e

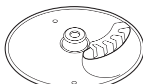

c

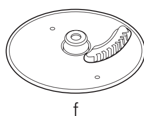

h

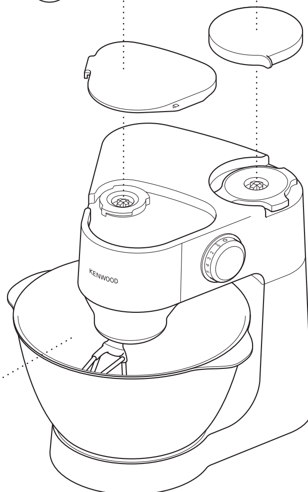

b

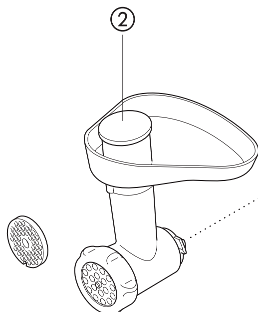

a




g


f





limpeza e assistência técnica

manutenção e limpeza

- Desligue sempre no interruptor e retire a ficha da tomada antes de limpar o aparelho.

bloco do motor
- Limpe com um pano humedecido e depois com um seco.
- Nunca utilize abrasivos nem mergulhe em água.

taça, ferramentas, resguardo anti-salpicos, resguardo amovível na vara para massa
- Lave à mão e depois seque bem ou lave na máquina de lavar loiça.
- Nunca utilize uma escova metálica, palha-de-aço ou lixívia para limpar a taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover calcário.
- Mantenha afastado do calor (bicos de fogão, fornos e microondas).

serviços de assistência técnica ao cliente

- Se o cabo estiver danificado, por razões de segurança, deverá ser substituído num posto de assistência técnica autorizado.

Se precisar de ajuda no que se refere a:

- como utilizar a máquina
- assistência ou reparações

Contacte o posto de assistência mais próximo da sua residência.

receitas

sopa de cenouras e coentro

ingredientes
- 25g de manteiga
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho esmagado
- 750 g de cenouras cortadas em cubos de 1,5 cm (alternativamente para uma sopa mais leve, use 600 g de cenouras cortadas em cubos de 1,5 cm)
- caldo de galinha frio
- 10-15ml (2-3 colheres de chá) de coentro em pó
- sal e pimenta

método
1. Derreta a manteiga numa caçarola, adicione a cebola e o alho e frite-os até ficarem macios.
2. Coloque as cenouras no liquidificador e adicione a cebola e alho. Adicione caldo suficiente para chegar ao nível de 1,5 marcado no copo. Coloque a tampa com o tampão de enchimento.
3. Processe com o comando impulsor durante 5 segundos para obter uma sopa grossa ou mais tempo para uma sopa mais cremosa.
4. Transfira a mistura para uma caçarola, adicione o coentro e temperos e deixe cozer a sopa em lume muito brando por 30 a 35 minutos ou até estar cozida.
5. Rectifique o tempero, conforme for necessário e adicione mais líquido, se desejar.

conozca su aparato de cocina de Kenwood

seguridad

- Apague y desenchufe el aparato antes de poner o quitar los accesorios, después del uso y antes de la limpieza.
- Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pudiera cogerlo.
- No acerque los dedos de las manos a las partes móviles ni a los accesorios acoplados. Nunca ponga los dedos, etc. en el mecanismo de bisagra.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.
- Nunca utilice un aparato deteriorado. Solicite que lo revisen o reparаren: vea “mantenimiento”, página 57.
- Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio al mismo tiempo.
- Cuando vaya a usar un accesorio, lea la información sobre seguridad que viene con él.
- Nunca sobrepase las capacidades máximas indicadas en la página 54.
- Tenga cuidado al levantar este aparato. Asegúrese de que el cabezal esté bloqueado y de que el bol, los utensilios y el cable estén fijos antes de levantarlo.
- No deje que utilicen la parrilla personas con algún problema que les pueda dificultar el manejo de este tipo de aparatos sin supervisión de otra persona.
- No deje que los niños utilicen o jueguen con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

antes de enchufar el aparato

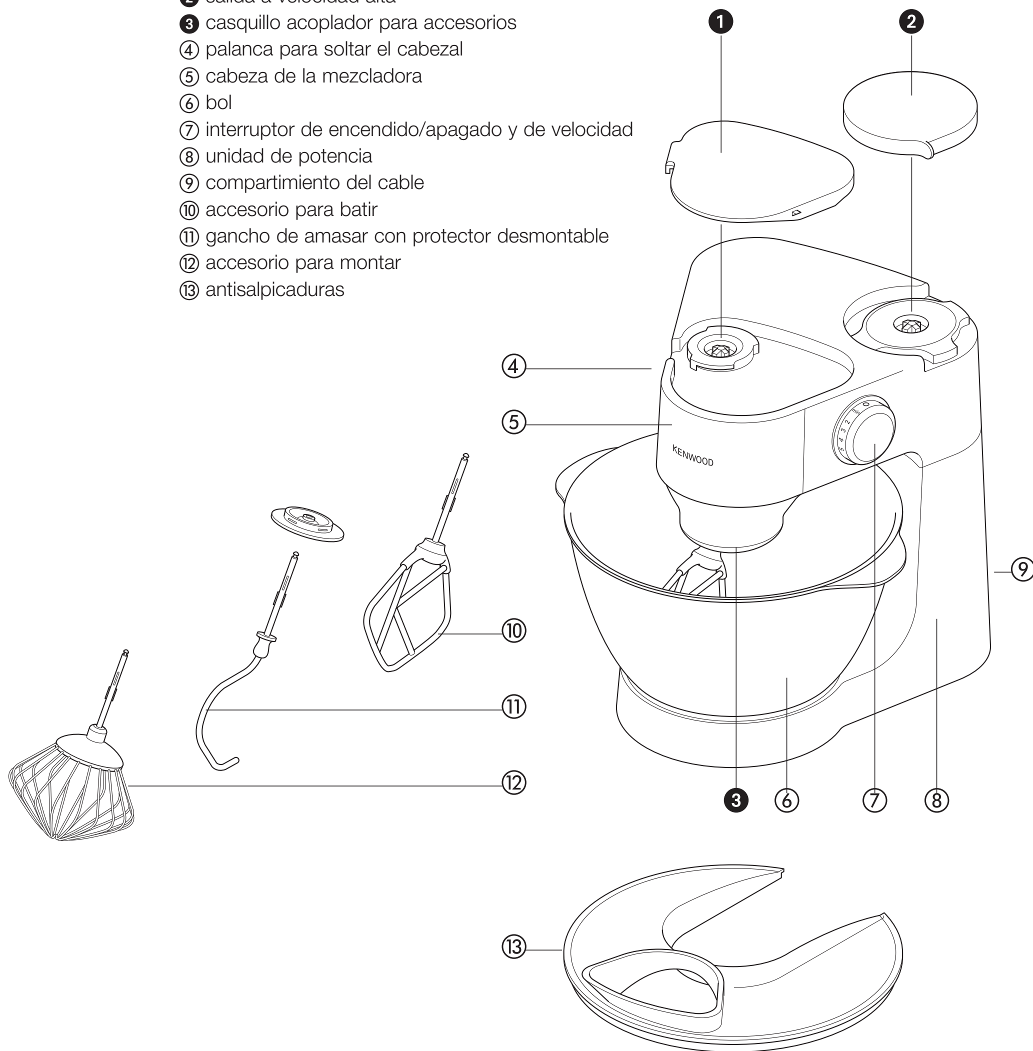
- Asegúrese de que el suministro de electricidad sea el mismo que el que se indica en la parte inferior del aparato.
- Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

antes de usar el aparato por primera vez

1 Retire todo el embalaje.
2 Recoja el exceso de cable en el compartimiento del cable en la parte trasera de la mezcladora.
3 Lave las piezas: vea “cuidado y limpieza”, página 57.

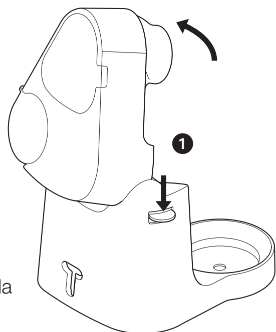
conozca su aparato de cocina de Kenwood

❶ salida a velocidad media
❷ salida a velocidad alta
❸ casquillo acoplador para accesorios
④ palanca para soltar el cabezal
⑤ cabeza de la mezcladora
⑥ bol
⑦ interruptor de encendido/apagado y de velocidad
⑧ unidad de potencia
⑨ compartimiento del cable
⑩ accesorio para batir
⑪ gancho de amasar con protector desmontable
⑫ accesorio para montar
⑬ antisalpicaduras



la **mezcladora**

accesorios para mezclar ingredientes y algunos de sus usos



accesorio para batir
- Para hacer tartas, galletas, hojaldre, glaseados, rellenos, petisús y puré de patata.

accesorio para montar
- Para huevos, crema, rebozados, bizcochos sin mantequilla, merengues, tartas de queso, mousses y soufflés. No use el accesorio para montar con mezclas densas (por ej.: para batir mantequilla y azúcar), ya que podría estropearlo.

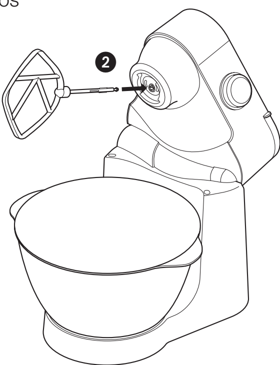
gancho para la masa
- Para mezclas con levadura.

para usar su mezcladora

1 Apriete la palanca para soltar el cabezal ❶ y levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bien sujeta en su posición.

para insertar un utensilio

2 Seleccione un utensilio y apriételo para que encaje en la toma de los utensilios ❷.



- Compruebe siempre que el protector esté acoplado en el eje del gancho de amasar antes de insertar en la salida. Una vez insertado, acople el protector a la salida de la mezcladora para evitar la entrada de comida.

3 Acople el bol en la base y gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto en su posición ❸.

4 Apriete la palanca para soltar el cabezal y baje el cabezal de la mezcladora hasta que quede bien sujeto en su posición.

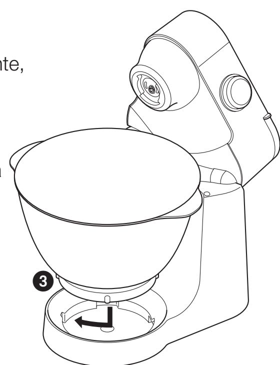
5 Enchufe en la toma de corriente eléctrica, luego conecte el aparato y gire el botón de velocidades a la posición deseada. Para desconectar gire a “0”.

- Cambie al botón pulse P para que el aparato funcione de forma intermitente.

6 Desenchufe de la toma de corriente eléctrica.

para retirar un utensilio

7 Levante el cabezal de la mezcladora y, mientras lo sujeta firmemente, saque el utensilio de la salida tirando de él.



importante
- **Es normal que el cabezal de la mezcladora se mueva un poco al mezclar cargas pesadas como la masa para hacer pan.**
- Si el cabezal de la mezcladora se levanta mientras está en funcionamiento, la máquina se parará enseguida. Para volver a poner la mezcladora en marcha, baje el cabezal de la mezcladora, gire el botón de velocidades a la posición off (apagado), espere unos pocos segundos y vuelva a seleccionar la velocidad. La mezcladora debe reanudar el funcionamiento enseguida.
- Si, por cualquier razón, se interrumpe el suministro de electricidad a la mezcladora y la máquina deja de funcionar, gire el botón de velocidades a la posición off (apagado), espere unos pocos segundos y vuelva a seleccionar la velocidad. La mezcladora debe reanudar el funcionamiento enseguida.

- La mezcladora no funcionará a menos que todas las tapas de salida de velocidad estén correctamente acopladas a la máquina.
- Si oye que la máquina está funcionando, o bien apague y quite un poco de mezcla o aumente la velocidad.

consejos
- Apague el aparato y limpie el bol con la espátula cuando sea necesario.
- Para batir huevos, es mejor que estén a temperatura ambiente.
- Antes de batir las claras de huevo, asegúrese de que no haya mantequilla ni yema de huevo en el accesorio para montar ni en el bol.
- Utilice ingredientes fríos para hacer hojaldre, a menos que se indique lo contrario en la receta.
- Al batir mantequilla y azúcar cuando haga mezclas para tartas, use siempre la mantequilla a temperatura ambiente o ablándela primero.
- La mezcladora dispone de un accesorio de "inicio suave" para reducir los derrames. Sin embargo, si se enciende el aparato cuando haya una mezcla densa en el bol, como masa de pan, podrá observar que la mezcladora tarda unos segundos en alcanzar la velocidad seleccionada.

puntos para hacer pan

importante
- Nunca sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, sobrecargará el aparato.
- Es normal que el cabezal de la mezcladora se mueva un poco al mezclar cargas pesadas como la masa para hacer pan.
- Los ingredientes se mezclan mejor si se vierte el líquido en primer lugar.
- Pare el aparato cada cierto tiempo y retire la mezcla del gancho para la masa.
- La cantidad de líquido que requieren los distintos lotes de harina varía de forma considerable y lo pegajosa que sea la masa puede afectar de forma significativa a la carga a la que se somete al aparato. Se recomienda que observe el aparato cuando se esté mezclando la masa; la operación no deberá durar más de 6-8 minutos.

botón de velocidades

Esto es solamente una guía y variará dependiendo de la cantidad de mezcla en el bol y de los ingredientes que se estén mezclando.

batidor
- **batir manteca y azúcar** empiece a velocidad mínima e increméntela gradualmente hasta una velocidad más alta.
- **batir huevos en mezclas cremosas** utilice una velocidad media a alta
- **añadir harina, fruta, etc** utilice una velocidad baja a media
- **mezclar a la vez todos los ingredientes de un pastel** empiece a una velocidad baja e increméntela gradualmente hasta una velocidad más alta.
- **mezclar la manteca y la harina** utilice una velocidad baja a media

batidora
- aumente gradualmente a máximo

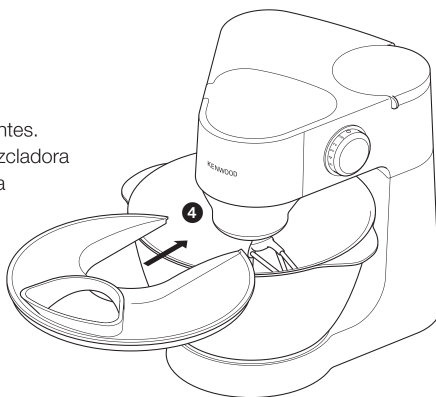
gancho de amasar
- utilice una velocidad baja a media

	capacidades máximas
pasta quebradiza	450 g de harina
bizcochos (mezcla en un solo paso)	mezcla total de 1.6 kg
preparado para tartas de frutas	mezcla total de 1.8 kg
masa para pan	500 g de harina
claras de huevo	8

botón sensor de velocidad electrónico

La mezcladora dispone de un botón sensor de velocidad electrónico diseñado para mantener la velocidad con distintas condiciones de carga, como al amasar masa de pan o al añadir huevos a un preparado para una tarta. Por lo tanto, es posible que perciba cierta variación en la velocidad durante la operación a medida que la mezcladora se adapta a la carga y a la velocidad seleccionada, lo cual es normal.

para acoplar y utilizar el antisalpicaduras



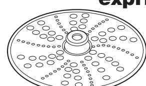
1. Acople el bol en la base y añada los ingredientes.
2. Acople el utensilio y baje el cabezal de la mezcladora
3. Acople el antisalpicaduras al bol deslizando la sección abierta alrededor de el cabezal de la mezcladora ❹.
4. Para quitar el antisalpicaduras invierta el proceso anterior.

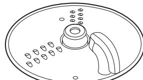
- Durante el proceso de la mezcla, los ingredientes se pueden añadir directamente al bol por el conducto de alimentos.

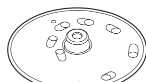
los accesorios disponibles

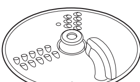
Para comprar un accesorio que no esté incluido en su paquete, consultar servicio y atención al cliente.

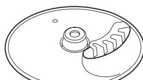
accesorio		código del accesorio
licuadora	①	1,5 l acrílico **AT262**
		1,5 l acero inoxidable **AT263**
picadora	②	**AT261** con pantallas mediana y gruesa
accesorio para procesar alimentos	③	**AT264** con
	a	cuchilla
	b	rebanador/troceador grueso reversible
	c	rebanador/troceador fino reversible
	d	disco rallador (ralla parmesano y patatas para hacer bolitas de patata alemana)
	e	exprimidor de cítricos
accesorios opcionales	f	disco para cortar patatas (estilo juliana) fino
	g	disco para cortar patatas estándar
	h	disco troceador extra grueso
exprimidor centrífugo	④	**AT265**


d

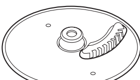

c

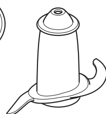

h

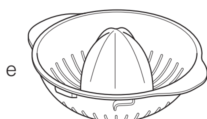

b

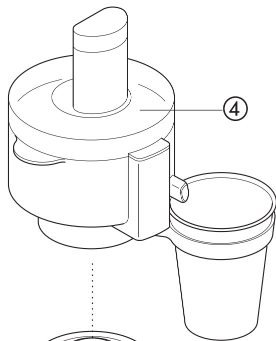

g

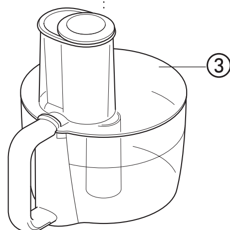


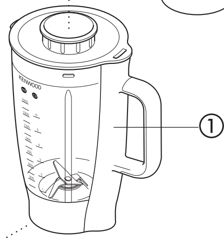

f

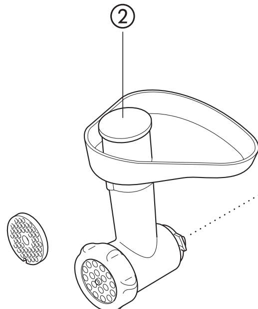

a

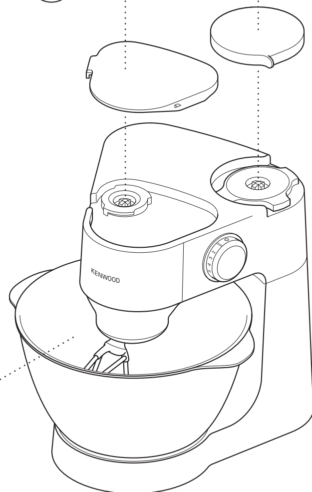

e











limpieza y mantenimiento

cuidado y limpieza

- Siempre antes de limpiar el aparato, apáguelo y desenchúfelo.

unidad de potencia

- Límpielo con un paño húmedo y séquelo después.
- Nunca use abrasivos ni lo sumerja en agua.

bol, utensilios, antisalpicaduras, protector desmontable en gancho de amasar

- Lávelos a mano y luego séquelos bien o lávelos en el lavavajillas.
- Nunca utilice un cepillo de alambre, lana de acero ni lejía para limpiar el bol de acero inoxidable. Utilice vinagre para quitar la cal.
- Manténgalo alejado del calor (cocinas, hornos, microondas).

mantenimiento y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o un técnico autorizado de KENWOOD.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato
- el mantenimiento o las reparaciones

póngase en contacto con el establecimiento donde compró el aparato.

recetas

sopa de zanahoria y culantro

ingredientes

- 25 g de mantequilla
- 1 cebolla picada
- 1 diente de ajo aplastado
- 750g de zanahorias cortadas en dados de 1,5cm (alternativamente, para una sopa más ligera, utilice 600g de zanahorias cortadas en dados de 1,5cm)
- 1 cubito de caldo de gallina
- 10-15 ml (2-3 cucharillas) de culantro en polvo
- sal y pimienta

método

1. Funda la mantequilla en una sartén, añada la cebolla y el ajo, friéndolos hasta que estén blandos.
2. Ponga la zanahoria en la licuadora y añada la cebolla y el ajo. Añada líquido suficiente hasta llegar a la marca 1.5 en el recipiente. Ponga la tapa y el tapón del acceso.
3. Bata en la posición pulse durante 5 segundos para obtener una sopa gruesa o más tiempo para un resultado más fino.
4. Transfiera la mezcla a un cazo, añada el culantro, añada sal y deje hervir la sopa a fuego lento durante 30 ó 35 minutos o hasta que este hecha.
5. Corrija el punto de sal y añada más líquido si es preciso.

lær din Kenwood køkkenmaskine at kende

sikkerhed

- Inden redskaber sættes på eller tages af, efter brug og inden rengøring, skal der altid slukkes for maskinen og stikket skal tages ud af stikkontakten.
- Lad aldrig ledningen hænge ned, således at et barn kan få fat i den.
- Hold fingrene væk fra bevægelige dele og monterede redskaber. Kom aldrig fingre eller andet ind i hængselmekanismen.
- Gå aldrig fra maskinen, mens den er i brug.
- Anvend aldrig en beskadiget maskine. Få det kontrolleret eller repareret: se 'service', side 65.
- Lad aldrig motorenhed, ledning eller stikkontakt komme i kontakt med vand.
- Brug aldrig en uautoriseret tilbehørsdel eller flere tilbehørsdele ad gangen.
- Læs den medfølgende sikkerhedsanvisning grundigt inden en tilbehørsdel tages i brug.
- Overskrid aldrig de maksimale mængder på side 62.
- Vær forsigtig når apparatet løftes. Kontrollér at hovedet er låst og at skål, redskaber og ledning er fastlåst inden den løftes.
- Lad aldrig svagelige personer anvende maskinen uden opsyn.
- Lad ikke børn anvende eller lege med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

inden stikket sættes i stikkontakten

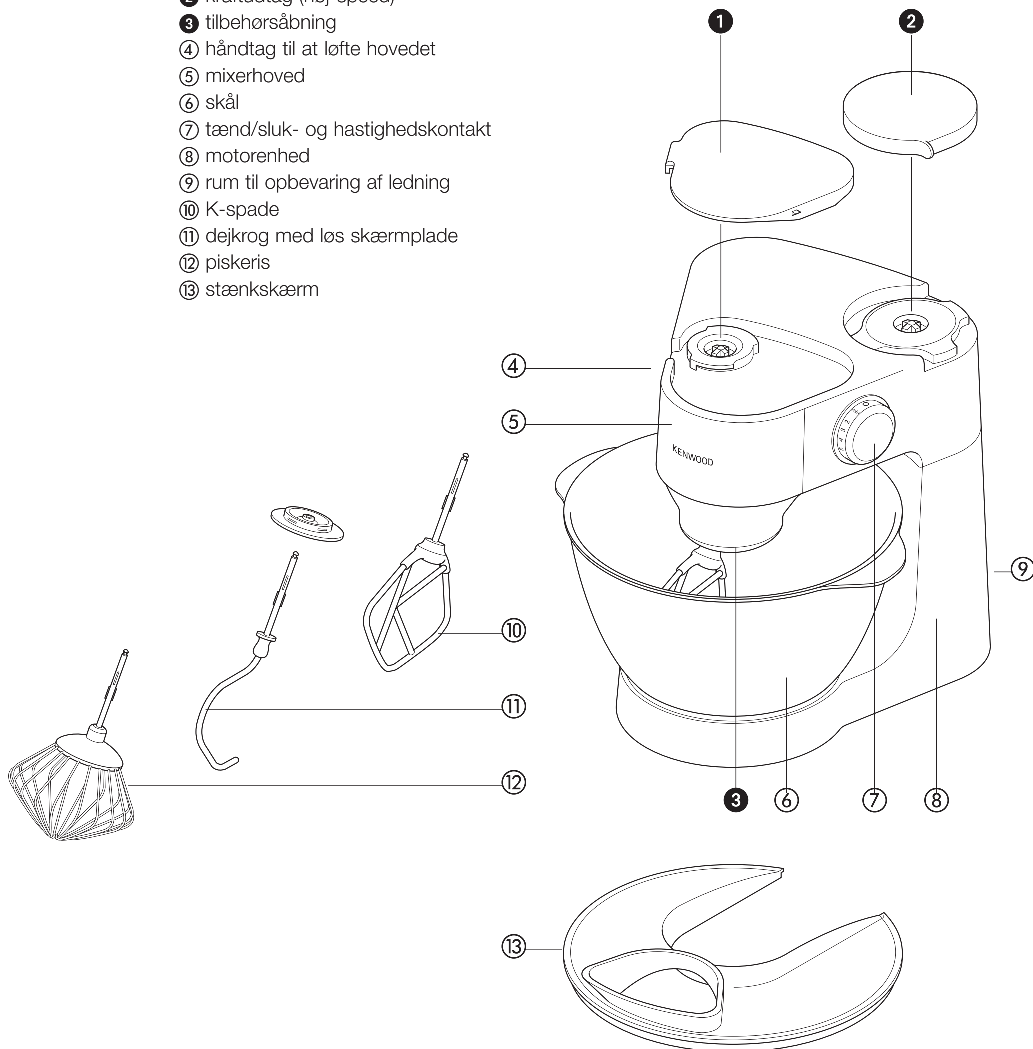
- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- Denne maskine opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EU-direktiv 89/336/EØF.

før første anvendelse

1 Fjern al emballage.
2 Skub overskydende ledning ind i ledningsopbevaringsrummet på bagsiden af maskinen.
3 Vask delene: se 'vedligeholdelse og rengøring', side 65.

kend din Kenwood køkkenmaskine

❶ kraftudtag (medium-speed)
❷ kraftudtag (høj-speed)
❸ tilbehørsåbning
④ håndtag til at løfte hovedet
⑤ mixerhoved
⑥ skål
⑦ tænd/sluk- og hastighedskontakt
⑧ motorenhed
⑨ rum til opbevaring af ledning
⑩ K-spade
⑪ dejkrog med løs skærmplade
⑫ piskeris
⑬ stænkskærm



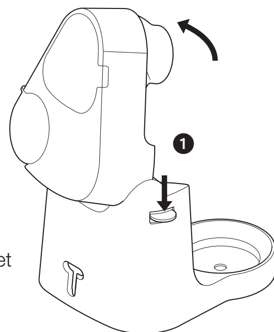
mixeren

tilbehør til mixeren og nogle af deres anvendelser

K-spade
- Til at røre kagedej, småkagedej, butterdej, glasur, kagefyld, vandbakkelser og kartoffelmos mv.

piskeris
- Til at piske æg, piskefløde, pandekagedej, lagkagedej, marengs, ostekage, mousse og soufflé. Piskeriset må ikke anvendes til tykkere deje (f.eks. til at røre fedtstof og sukker) - da det kan beskadige det.

dejkrog
- Til gærdeje.



sådan anvendes din røremaskine

1 Tryk ned på håndtaget ❶ og løft hovedet på røremaskinen, indtil det låser sig fast i positionen.

sådan sættes et redskab i

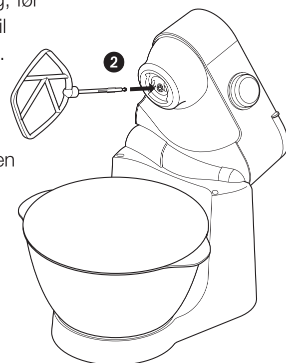
2 Vælg et redskab og tryk det ind i kraftudtaget til redskabet ❷.
- Kontrollér altid at skærmpladen er anbragt på dejkrogens håndtag, før det sættes ind i kraftudtaget. Når indført, indbring skærmpladen til røremaskinens strømforsyning for at forhindre at mad trænger ind.

3 Anbring skålen på basen og drej med uret for at låse den fast ❸.

4 Tryk ned på håndtaget for at løfte hovedet og sænk røremaskinens hoved, indtil det låser sig fast.

5 Sæt stikket i, tænd for maskinen og drej hastighedsknappen til den ønskede indstilling. Drej tilbage til ‘0’ for at slukke for maskinen.
- Skift til pulsfunktion (P) for korte udbrud

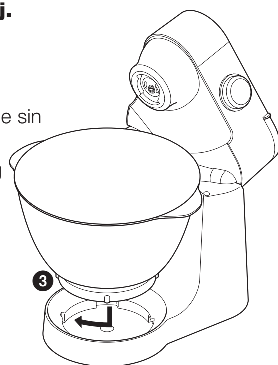
6 Tag stikket fra maskinen ud af stikkontakten.



sådan afmonteres et redskab

7 Løft røremaskinens hoved, og mens den holdes stille trækkes redskabet ud af kraftudtaget.

vigtigt
- **Det er normalt for piskehovedet, at det forårsager en del bevægelse, når der piskes seje dejtyper såsom brøddej.**
- Hvis røremaskinens hoved løfter sig, mens maskinen er i gang, vil maskinen øjeblikkeligt stoppe. For at genstarte maskinen, sænk hovedet, drej hastighedsknappen til sluk-positionen, vent et par sekunder og øg da hastigheden igen. Røremaskinen bør genoptage sin funktion øjeblikkeligt.
- Hvis, af en eller anden årsag, strømmen tages fra røremaskinen og denne stopper, drejes hastighedsknappen til sluk-positionen, vent et par sekunder og øg da hastigheden igen. Røremaskinen bør genoptage sin funktion øjeblikkeligt.
- Røremaskinen kan ikke betjenes, med mindre alle kraftudtagsdæksler er korrekt tilpasset på maskinen.
- Hvis du kan høre at maskinen arbejder med besvær, kan du slukke for den og fjerne noget af dejen eller forøge hastigheden.



tips
- Sluk for maskinen og skrab skålen med en dejskraber, når det er nødvendigt.
- Det er bedst at piske æg, når de har stuetemperatur.
- Inden der piskes æggehvider, skal du sørge for, at der ikke er noget fedtstof eller æggeblomme på piskeriset eller i skålen.
- Når du laver butterdej, er det bedst at bruge kolde ingredienser, medmindre opskriften angiver andet.
- Når der røres margarine og sukker til kagedeje, skal fedtstoffet altid have stuetemperatur eller blødgøres først.
- Mixeren er udstyret med en funktion for blød start for at minimere spild. Hvis der dog tændes for maskinen med en tyk dej i skålen som f.eks. en brøddej, kan det tage et par sekunder, før mixeren kommer op på den valgte hastighed.

tips om æltning af brød

vigtigt
- Overhold altid den maksimumkapacitet, der er beskrevet – ellers kan du overbelaste maskinen.
- Det er normalt for piskehovedet, at det forårsager en del bevægelse, når der piskes seje dejtyper såsom brøddej.
- Ingredienserne blandes bedst, hvis væsken kommes i først.
- Stop maskinen med mellemrum og skrab dejen ned fra dejkrogen.
- Forskellige slags mel varierer betydeligt med hensyn til den mængde væske, der skal bruges, og dejens klæbrighed kan have en markant virkning på maskinens belastning. Det tilrådes, at du holder øje med maskinen, mens dejen æltes; dette arbejde bør ikke vare længere end 6-8 minutter.

hastighedsknap

Dette er kun en guide, og der vil forekomme variationer afhængigt af blandingens mængde i skålen, samt hvilke ingredienser der anvendes.

k-spade
- **at røre fedtstof og sukker** start på minimum hastighed og øg gradvist hastigheden
- **at slå æg i cremede blandinger** brug en medium til høj hastighed
- **at vende mel, frugt osv.** i brug en lav til medium hastighed
- **alt-i-et kager** start på en lav hastighed og øg gradvist til en højere hastighed
- at blande fedtstof med mel pisk ved lav til medium hastighed

piskeris
- Øg gradvist til dejkrog ved maksimum hastighed

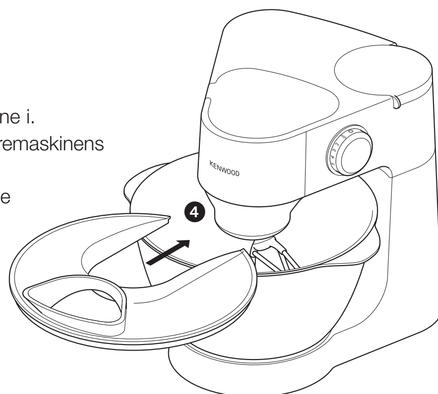
dejkrog
- Brug lav til medium hastighed

	maksimale mængder
butterdej	500 g mel
sukkerbrødskage (alle ingredienser blandes på en gang)	1.6 kg samlet vægt
frugtkagedej	1.8 kg samlet vægt
gærdej	500 g mel
æggehvider	8

elektronisk hastighedssensorkontrol

Mixeren er udstyret med en elektronisk hastighedsføler, som er konstrueret til at opretholde hastigheden under forskellige belastningsforhold, som f.eks. når der æltes brøddej eller når der kommes æg i en kagedej. Der kan derfor høres en vis variation i hastigheden under arbejdet, efterhånden som maskinen indstiller sig til belastningen og den valgte hastighed – dette er normalt.

sådan monteres og anvendes stænkskærmen

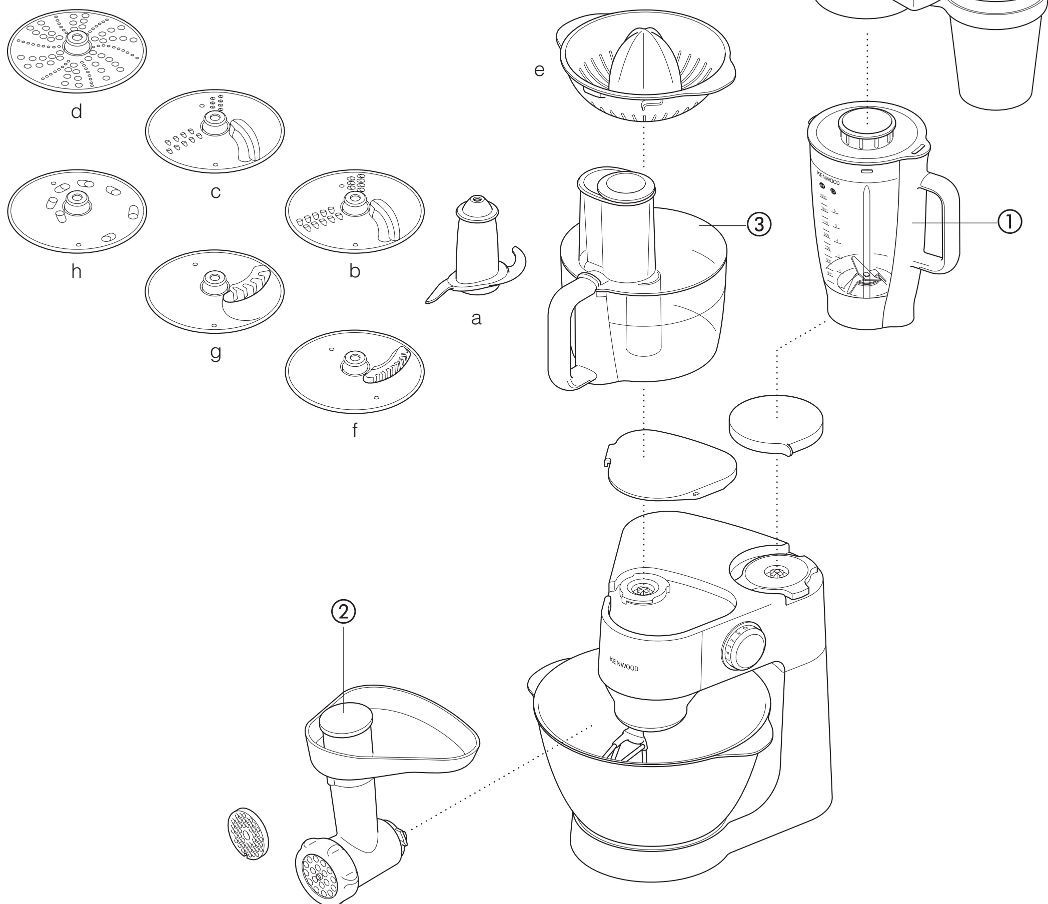


1 Anbring skålen på base og kom ingredienserne i.
2 Anbring redskabet i kraftudtaget og sænk røremaskinens hoved
3 Anbring stænkskærmen på skålen ved at lade den åbne del glide over røremaskinens skål ❹.
4 Fjern stænkskærmen ved at reversere ovenstående procedure.
- Under omrøring kan ingredienserne tilføres direkte til skålen via slisken.

tilgængeligt tilbehør

Se service og kundeservice med henblik på at købe tilbehørsdele, der ikke er inkluderet i pakken.

tilbehør		tilbehørskoder
blender	①	1.5 l akryl **AT262**
		1.5 l rustfrit stål **AT263**
kødhakker	②	**AT261** leveres med medium og grove plader
tilbehør til foodprocessor	③	**AT264** leveres med en knivenhed
	b	vendbar grov snitte/riveplade
	c	vendbar fin snitte/riveplade
	d	raspeplade (river parmesanost og kartoffel til tyske kartoffelboller)
	e	citruspresser
Valgfrit tilbehør	f	tynd (julienne stil) riveplade
	g	standard riveplade
	h	ekstra grov riveplade
centrifugerende saftpresser	④	**AT265**



rengøring og service

vedligeholdelse og rengøring

- Inden rengøring skal der altid slukkes for maskinen og stikket skal tages ud af stikkontakten.

motorenhed
- Tør ydersiden af med en fugtig klud og tør efter med et viskestykke.
- Brug aldrig skurende midler og kom aldrig maskinen i vand.

skål, redskaber, stænkskærm, løs skærmplade på dejkrog
- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskine.
- Hvis du har en skål af rustfrit stål, må du aldrig bruge en stålbørste, ståluld eller blegemidler. Kalkmærker kan fjernes med eddike.
- Skålen må ikke udsættes for direkte varme (komfurer, ovne, mikrobølgeovne).

service og kundeservice

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD forhandler.

Hvis du har brug for hjælp med:
- brug af maskinen
- service eller reparationer

så kontakt den forretning, hvor maskinen er købt.

opskrifter

gulerods- og koriandersuppe

ingredienser
- 25 g smør
- 1 løg, hakket
- 1 fed hvidløg, knust
- 750 gr. gulerødder skåret i terninger på 1,5 cm (for en lysere suppe anvendes 600 gr. Gulerødder skåret i terninger på 1,5 cm)
- kold kyllingebouillon
- 10-15 ml (2-3 tsk.) stødt koriander
- salt og peber

metode
1. Smelt smør i en gryde, tilsæt løg og hvidløg og steg, til de er møre.
2. Kom gulerødderne i blenderen, tilsæt løg og hvidløg. Tilsæt tilstrækkelig bouillon til at nå op til 1,5 mærket på glasset. Sæt låget med midterproppen på.
3. Blandingen blendes i 5 sekunder på pulsfunktionen for at opnå en grov konsistens eller længere for et finere resultat.
4. Overfør blandingen til en gryde, tilsæt koriander samt salt og peber og lad suppen snurre i 30 - 35 minutter eller indtil den er mør.
5. Smag til med salt og peber og tilsæt ekstra væske, hvis det er nødvendigt.

lär känna din köksmaskin från Kenwood

säkerheten
- Stäng av maskinen och dra ut kontakten innan du monterar på eller tar bort verktyg, efter användningen och före rengöring.
- Låt aldrig nätkabeln hänga ned så att ett barn kan ta tag i den.
- Håll fingrarna borta från rörliga delar och monterade verktyg. Sätt aldrig fingrar eller något annat i fällmekanismen.
- Lämna aldrig maskinen obevakad.
- Använd aldrig en skadad maskin. Få den kontrollerad eller reparerad: se "service", sid. 73.
- Låt aldrig motordelen, kabeln eller stickproppen bli våta.
- Använd aldrig ett icke-godkänt tillbehör eller fler än ett tillbehör vid ett och samma tillfälle.
- När du använder ett tillbehör ska du läsa den säkerhetsinformation som medföljer tillbehöret.
- Överstig inte maxmängderna på sid. 70.
- Var försiktigt när du lyfter i apparaten. Kontrollera att huvudet är spärrat och att skålen, redskapen och kabeln sitter fast innan du lyfter.
- Låt inte förståndshandikappade använda produkten utan tillsyn.
- Låt inte barn använda eller leka med apparaten.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

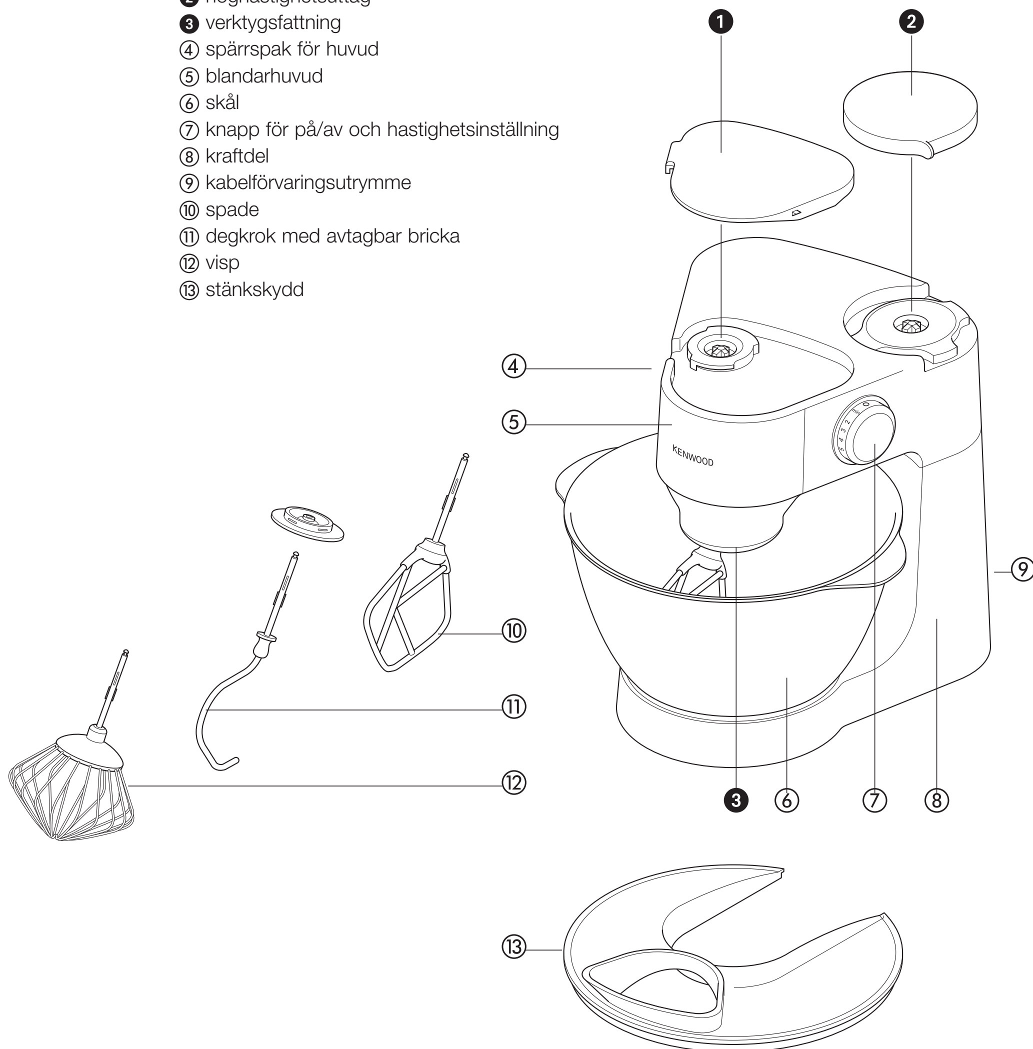
innan du sätter i kontakten
- Kontrollera att din eltyp stämmer med vad som anges på undersidan av maskinen.
- Maskinen uppfyller kraven i direktivet 89/336/EEG.

innan du använder maskinen för första gången

1 Avlägsna allt förpackningsmaterial.
2 Tryck in överflödig kabel i kabelförvaringsutrymmet på matberedarens baksida.
3 Diska delarna: se "skötsel och rengöring" sid. 73.

lär känna din köksmaskin från Kenwood

❶ medelhastighetsuttag
❷ höghastighetsuttag
❸ verktygsfattning
④ spärrspak för huvud
⑤ blandarhuvud
⑥ skål
⑦ knapp för på/av och hastighetsinställning
⑧ kraftdel
⑨ kabelförvaringsutrymme
⑩ spade
⑪ degkrok med avtagbar bricka
⑫ visp
⑬ stänkskydd



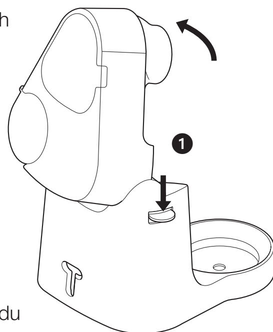
degblandaren

blandarverktygen och några användningsområden

spade ● För att göra mjuka kakor, småkakor, pajdeg, glasyr, petit-chouer och potatismos.

visp ● För ägg, grädde, pannkakssmet, pösig sockerkaka, maräng, ostkaka, fromage, sufflé. Använd inte vispen för tyngre blandningar (t.ex. för att röra fett och socker). Då kan den skadas.

degkrok ● För jäsdegar.



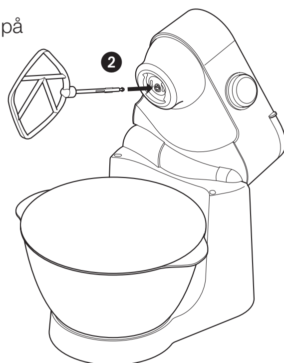
använda matberedaren

1 Tryck ned spärrspaken för huvudet ❶ och lyft upp huvudet tills det låser på plats.

sätta i ett redskap 2 Välj ett redskap och tryck ned det i redskapsuttaget ❷.

● Kontrollera alltid att brickan är monterad på degkrokens arm innan du för in den i uttaget. När armen är införd ska brickan fästas mot uttaget för att förhindra att mat tränger in.

3 Placera skålen på basenheten och vrid den medurs tills den låser på plats ❸.



4 Tryck ned spärrspaken för huvudet och sänk ned huvudet tills det låser på plats.

5 Anslut nätkabeln och slå på apparaten. Ställ hastighetsreglaget i önskat läge. Stäng av genom att ställa reglaget i läge ‘0’.

● Använd puls P för stötvis körning

6 Dra ut nätkabeln.

avlägsna ett redskap 7 Lyft upp huvudet och håll fast det medan du drar ut redskapet ur uttaget.

viktigt ● **Det är normalt att blandarhuvudet rör sig litet vid blandning av tunga laster, t.ex. bröddegar.**

● Om huvudet är upplyft under körning stannar apparaten direkt. Starta om den genom att sänka ned huvudet, ställa hastighetsreglaget i läge off, vänta ett par sekunder och därefter ställa in hastigheten igen. Nu ska apparaten direkt fungera igen.

● Om det blir avbrott i strömförsörjningen till apparaten och den stannar, ställer du hastighetsreglaget i läge off, väntar ett par sekunder och ställer in hastigheten på nytt. Nu ska apparaten direkt fungera igen.

● Apparaten fungerar inte om inte alla uttagslock är korrekt monterade på den.

● Om du hör att apparaten arbetar trögt ska du stänga av den och avlägsna en del av innehållet eller sänka hastigheten.



tips
- Koppla av maskinen och skrapa skålen med en spatel om så behövs.
- Ägg går lättast att vispa om de är i rumstemperatur.
- Innan du vispar äggvitor måste du se till att vispen och skålen är helt fria från fett och äggula.
- Använd kalla ingredienser för pajdeg, såvida det inte står något annat i receptet.
- Om du ska röra fett och socker till kakdeg får fettet inte vara kylskåpskallt. Låt det stå framme eller värm det först.
- Din degblandare har en mjukstartsfunktion för att det inte ska stänka när du kopplar på. Du märker kanske att det kan ta ett par sekunder för maskinen att komma upp i den inställda hastighet om du har en tung deg i skålen t.ex. jäsdeg.

att tänka på när du bakar bröd

viktigt
- Överskrid aldrig den maximala kapacitet som anges – du kommer då att överbelasta maskinen.
- Det är normalt att blandarhuvudet rör sig litet vid blandning av tunga laster, t.ex. bröddegar.
- Ingredienserna blandas bäst om du häller i vätskan först.
- Stanna maskinen då och då och skrapa ner blandningen från degkroken.
- Mjöl kan variera mycket beträffande hur stor mängd vätska som behövs. Hur kletig degen är kan göra stor skillnad på hur hårt maskinen belastas. Du bör därför hålla ett öga på maskinen medan degen blandas. Det tar normalt inte längre än 6-8 minuter.

hastighetsreglage

Detta är endast en guide och hastigheten varierar beroende på mängden i skålen och vilka ingredienser som körs.

visp
- **vispa fett och socker** starta på min och öka gradvis till högre hastighet
- **vispa ned ägg i gräddblandningar** använd medelhastighet till hög hastighet
- **röra i mjöl, frukt etc.** använd låg hastighet till medelhastighet
- **kakmix** starta på låg hastighet och öka sakta
- **vispa fett och mjöl** använd låg hastighet till medelhastighet

visp
- öka långsamt till maximal hastighet

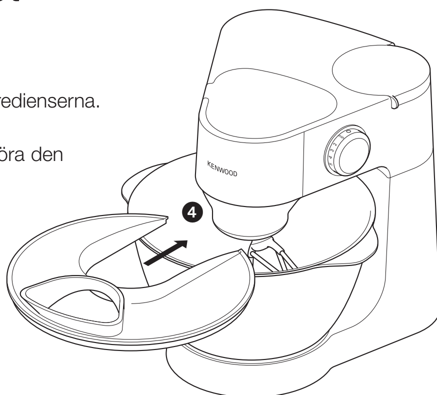
degkrok
- använd låg hastighet till medelhastighet

	maxmängder
pajdeg	450g mjöl
sockerkaka (mix)	1.6 kg sammanlagt
tung kaka	1.8 kg sammanlagt
deg	500 g mjöl
äggvitor	8

elektronisk hastighetssensor

Degblandaren har en elektronisk hastighetssensor för att samma hastighet ska upprätthållas under olika belastningsförhållanden, t.ex. när du knådar deg eller tillsätter ägg till kakdeg. Ibland kan det höras hur varvtalet varierar under användningen när maskinen anpassar sig till belastningen och den inställda hastigheten. Det är fullt normalt.

montera stänkskyddet

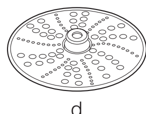


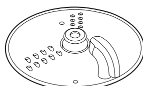
1 Placera skålen på basenheten och tillsätt ingredienserna.
2 Montera redskapet och sänk huvudet.
3 Montera stänkskyddet på skålen genom att föra den avskurna delen kring huvudet ❹.
4 Demontera stänkskyddet genom att utföra ovanstående procedur i omvänd ordning.
- Under mixning kan ingredienserna tillsättas direkt i skålen via hålet.

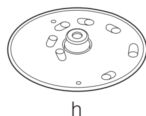
tillgängliga tillbehör

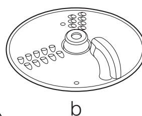
Se Service och Kundtjänst om du vill köpa ett tillbehör som inte medföljer i förpackningen.

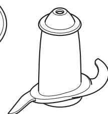
tillbehör		tillbehörskod
mixer	①	1.5 l akryl **AT262**
		1.5 l rostfritt stål **AT263**
kvarn	②	**AT261** levereras med medelgrov och grov malningsinsats
matberedningstillbehör	③	**AT264** levereras med
	a	knivblad
	b	vändbar platta för tjocka skivor/strimlor
	c	vändbar platta för tunna skivor/strimlor
	d	rivplatta (river parmesanost och potatis för tyska potatisknyten)
	e	citruspress
tillbehör, tillval	f	tunn (julienne) rivskiva
	g	rivskiva, standard
	h	extra grov rivskiva
centrifugalpress	④	**AT265**

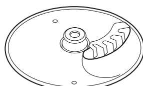

d

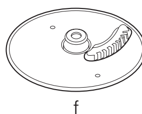

c

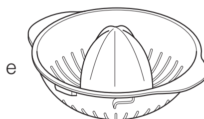

h

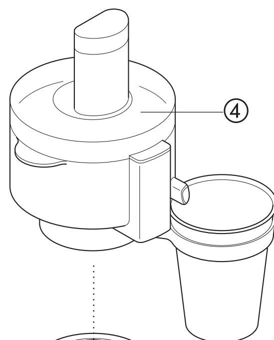

b

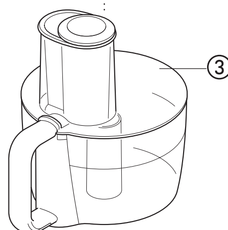

a

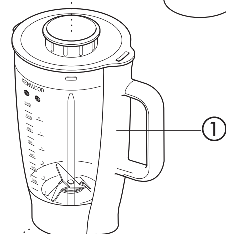

g

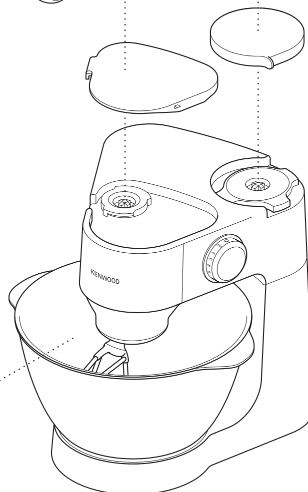

f


e


④

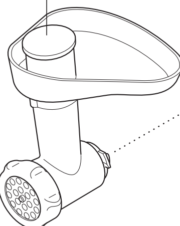

③


①



②





rengöring och service

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av maskinen och dra ut kontakten innan du gör ren den.

kraftdelen
- Torka av med en fuktig trasa och torka efter med en torr.
- Använd aldrig skurmedel och doppa inte maskinen i vatten.

skål, redskap, stänkskydd, löstagbar bricka på degkrok
- Diska för hand och torka noga, eller maskindiska.
- Använd aldrig trådborste, stålull eller blekmedel för att göra ren den rostfria skålen. Kalkavlagringar kan avlägsnas med ättika.
- Håll borta från värme (spishäll, ugn, mikrougn).

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas av KENWOOD eller av en av KENWOOD godkänd verkstad.

Om du behöver hjälp med
- maskinens användning
- service eller reparationer

kan du kontakta butiken där du köpte maskinen.

recept

morots- och koriandersoppa

ingredienser
- 25 g smör
- 1 hackad lök
- 1 krossad vitlöksklyfta
- 750 g morötter, skurna i 1,5 cm kuber (för en lättare soppa kan du använda 600 g morötter skurna i 1,5 cm kuber)
- kall kycklingbuljong
- 10-15 ml (2-3 msk) malen koriander
- salt och peppar

tillagning
1. Smält smöret i en kastrull, tillsätt löken och vitlöken och stek dem mjuka.
2. Lägg morotsbitarna i mixern och tillsätt löken och vitlöken. Tillsätt så mycket buljong att den når upp märket 1.5 på bägaren. Sätt på locket och locket för påfyllningshålet.
3. Blanda i pulsläge under 5 sekunder för en grov soppa eller längre för ett lenare resultat.
4. Överför blandningen till en kastrull, tillsätt koriandern, salta och peppra och låt soppan koka i 30-35 minuter eller tills den är färdiglagad.
5. Smaka av igen med salt och peppar och tillsätt eventuellt mer vätska.

bli kjent med Kenwood kjøkkenmaskinen

sikkerhetshensyn

- Slå av kjøkkenmaskinen og trekk ut støpselet før du setter på eller fjerner redskap, etter bruk og før rengjøring.
- Ikke la ledningen henge ned slik at et barn kan få tak i den.
- Hold fingrene unna bevegelige deler og påsatt redskap. Ikke stikk hender osv. inn i hengslemekanismen.
- Ikke gå fra maskinen mens den er på.
- Ikke bruk en skadet maskin. Få den ettersett eller reparert: se ‘service’, side 81.
- Ikke la strømdelen, ledingen eller støpselet bli våte.
- Ikke bruk tilbehør som ikke er autorisert, eller mer enn ett tilbehør om gangen.
- Når du bruker tilbehør må du lese sikkerhetsinformasjonen som følger med.
- Gå aldri over maksimumskapasitetene på side 78.
- Vær forsiktig når du løfter denne kjøkkenmaskinen. Sørg for at hodet er låst og at bollen, redskapen og ledningen er sikret før du løfter.
- La ikke personer med bevegelsesbegrensning bruke apparatet uten tilsyn.
- Barn skal verken bruke eller leke med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen

før du setter i støpselet

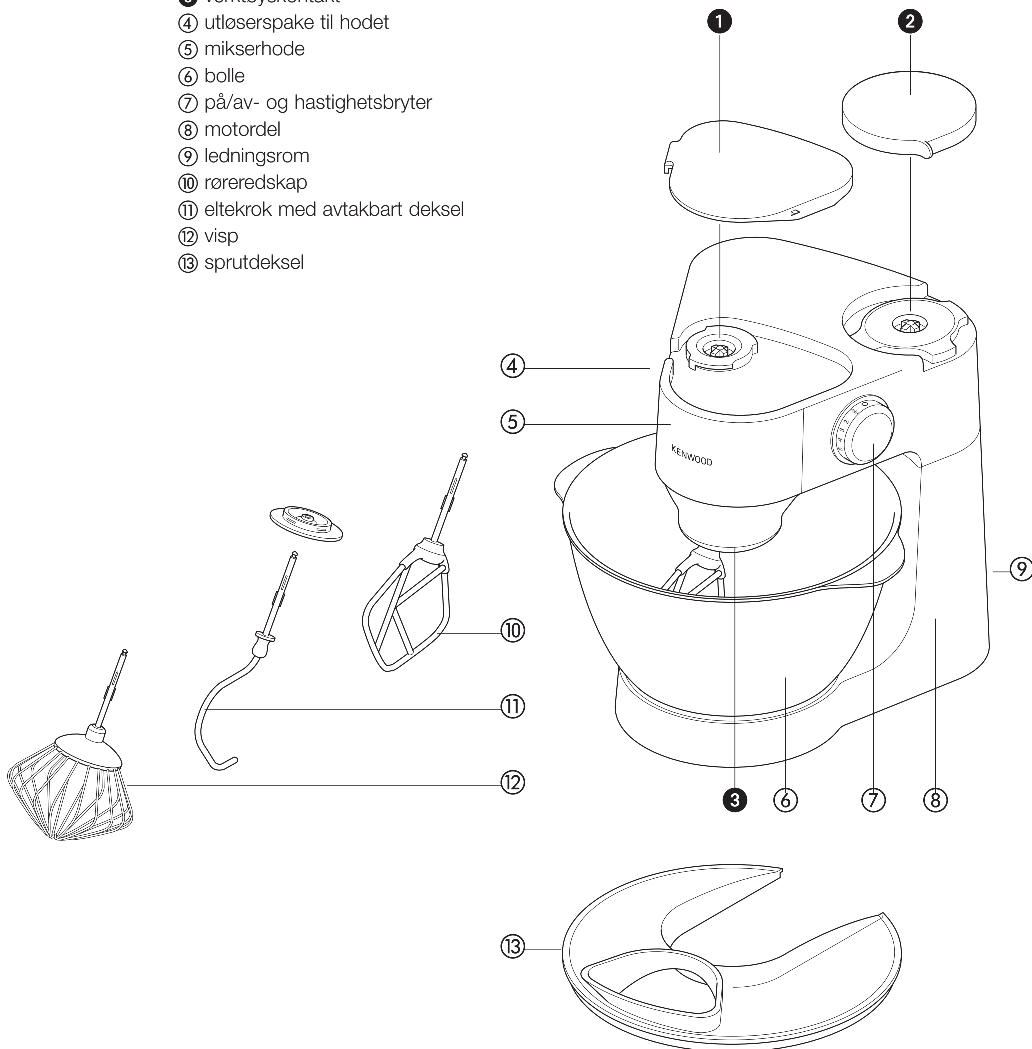
- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av maskinen.
- Maskinen oppfyller kravene i EU-direktiv 89/336/EEC.

før du tar maskinen i bruk for første gang

1 Fjern all emballasjen.
2 Dytt overflødig ledning inn i ledningsrommet bak på mikseren.
3 Vask delene: se “stell og rengjøring” på side 81.

bli kjent med Kenwood kjøkkenmaskinen

❶ uttak for middels hastighet
❷ uttak for høy hastighet
❸ verktøyskontakt
④ utløserspake til hodet
⑤ mikserhode
⑥ bolle
⑦ på/av- og hastighetsbryter
⑧ motordel
⑨ ledningsrom
⑩ røreredskap
⑪ eltekrok med avtakbart deksel
⑫ visp
⑬ sprutdeksel



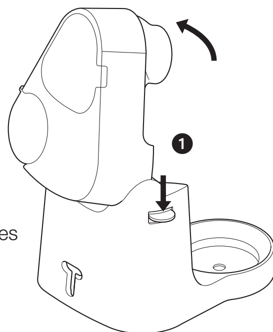
mikseren

blanderedskapen og noe av det du kan bruke dem til

røreredskap
- Til å lage kaker, småkaker, paideig, glasur, kakefyll, vannbakkels og potetmos.

visp
- Til egg, fløte, rører, sukkerbrød, marengs, ostekaker, fromasj, suffleer. Ikke bruk vispen til tykke blandinger (for eksempel røre smør og sukker hvitt) – du kan skade den.

eltekrok
- Til gjærdeig.

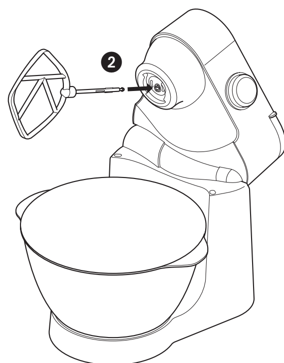


slik bruker du mikseren

1 Trykk ned på hodets utløserspake ❶ og hev mikserhodet til det låses på plass.

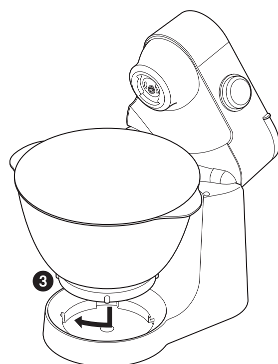
slik setter du i redskap
2 Velg redskap og skyv det inn i redskapskontakten ❷.
- Sørg alltid for at dekselet er påsatt akselen på eltekroken før du setter den inn i uttaket. Når den er innsatt skal du sette dekselet på mikseruttaket for å hindre at det trenger inn mat.

3 Sett bollen på understellet og vri med klokken for å låse på plass ❸.
4 Trykk ned på hodets utløserspake og senk mikserhodet til det låses på plass.
5 Sett støpselet i kontakten og slå på maskinen, og still hastighetsbryteren på ønsket innstilling. Maskinen slås av ved å vri til ”0”.
- Slå på pulsfunksjonen P for korte støt
6 Trekk støpselet ut av kontakten.



slik fjerner du redskapen
7 Hev mikserhodet og mens du støtter det, trekker du redskapen ut av uttaket.

viktig
- **Det er normalt at mikserhodet beveger seg litt når du kjører tunge blandinger, f.eks. brøddeig.**
- Hvis mikserhodet heves når maskinen går, vil maskinen stanse umiddelbart. Mikseren startes igjen ved å senke mikserhodet, slå hastighetsbryteren av, vente noen få sekunder og deretter velge hastighet på nytt. Mikseren skal begynne å gå igjen umiddelbart.
- Hvis strømmen til mikseren av en eller annen grunn avbrytes og maskinen stanser, skal du vri hastighetsbryteren til av-posisjonen, vente noen få sekunder og så velge hastighet på nytt. Mikseren skal begynne å gå igjen umiddelbart.
- Mikseren fungerer ikke med mindre alle uttaksdekslene er riktig monterte på maskinen.
- Hvis du hører at maskinen arbeider tungt skal du slå den av og ta ut noe av blandingen, eller øke hastigheten.



tips
- Slå av og skrap bollen med slikkepott etter behov.
- Det er best å vispe egg som har romtemperatur.
- Før du visper eggehviter må du passé på at det ikke finnes fett eller eggeplomme på vispen eller i bollen.
- Bruk kalde ingredienser til paideig, med mindre oppskriften sier noe annet.

- Når du rører smør og sukker hvitt til kakedeig, skal du alltid bruke smør med romtemperatur, eller mykne det først.
- Mikseren er utstyrt med 'myk start'-funksjon for å holde søl til et minimum. Men hvis maskinen slås på med en tykk blanding i bollen, for eksempel brøddeig, merker du kanskje at mikseren tar noen få sekunder før den når ønsket hastighet.

tips til brødbaking

viktig
- Du må aldri overgå oppgitte maksimale kapasiteter – du vil overbelaste maskinen.
- Det er normalt at mikserhodet beveger seg litt når du kjører tunge blandinger, f.eks. brøddeig.
- Ingrediensene blandes best dersom du har i væsken først.
- Stans maskinen med jevne mellomrom og skrap blandingen av eltekroken.
- Forskjellige melpartier varierer betraktelig mht. nødvendig væskemengde, og hvor klissete deigen er kan påvirke belastningen på maskinen. Vi anbefaler at du følger med maskinen mens deigen eltes. Operasjonen burde ikke ta lengre enn 6-8 minutter.

hastighetsbryter

Dette er kun til veiledning, og varierer avhengig av mengden i bollen og ingrediensene som mikses.

k-spade
- **røre smør og sukker hvitt** start på minimum og øk gradvis til høyere hastighet
- **vispe egg inn i smør/sukker** bruk middels til høy hastighet
- **vende i mel, frukt osv** bruk lav til middels hastighet
- **alt-i-ett-kaker** start på lav hastighet og øk gradvis til en høyere hastighet
- **smuldre smør i mel** bruk lav til middels hastighet visp

visp
- øk gradvis til maksimum

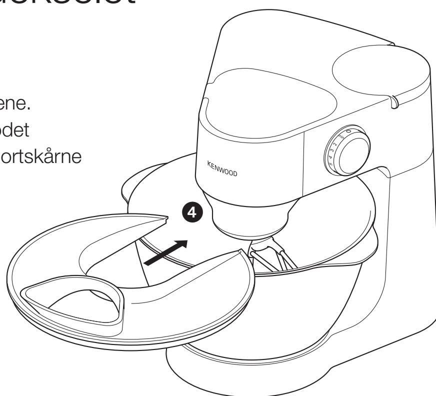
eltekrok
- bruk lav til middels hastighet

	maksimumskapasiteter
butterdeig	450g mel
sukkerbrød alt-i-ett miksing)	1.6 kg total blanding
deig til fruktkake	1.8 kg total blanding
brøddeig	500g mel
eggehviter	8

elektronisk hastighetskontroll

Kjøkkenmaskinen er utstyrt med en elektronisk hastighetssensor som er ment å opprettholde hastigheten ved forskjellige belastingsforhold, for eksempel når du elter brøddeig eller når du setter egg til kakedeig. Du hører derfor kanskje litt variasjon i hastigheten når mikseren går, da mikseren innstiller seg på belastning og valgt hastighet – detter er normalt.

feste og bruke sprutdekselet



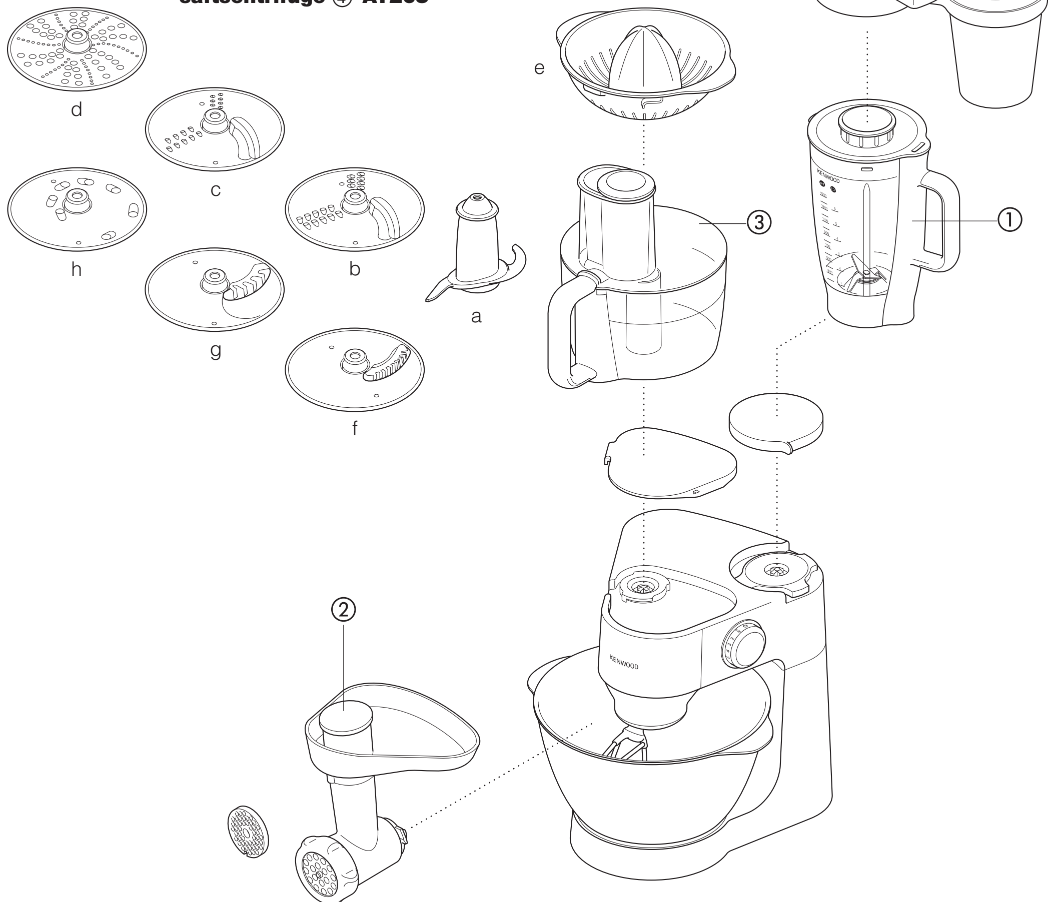
1 Sett bollen på understellet og ha i ingrediensene.
2 Sett på redskapen og senk deretter mikserhodet
3 Sett sprutdekselet på bollen ved å føre den bortskårne delen inn rundt mikserhodet ❹.
4 Sprutdekselet fjernes ved å gjøre ovennevnte prosedyre i omvendt rekkefølge.

- Når du mikser kan du sette ingrediensene direkte til bollen via trakten.

tilgjengelig tilbehør

Hvis du ønsker å kjøpe et tilbehør som ikke følger med, se service og kundetjeneste

tilbehør		tilbehørskode
hurtigmikser	①	1,5 l akryl **AT262**
		1,5 l rustfritt stål **AT263**
kjøttkvern	②	**AT261** kommer med medium og grov hullskive
tilbehør til matprosessoren	③	**AT264** kommer med
	a	knivblad
	b	reversibel tykk skjære/riveskive
	c	reversibel tynn skjære/riveskive
	d	raspeskive (rasper parmesanost og poteter til kumle/raspeball)
	e	sitruspresse
Valgfritt tilbehør	f	tynn (julienne type) pommes-frites skive
	g	standard pommes–frites skive
	h	ekstra grov riveskive
saftsentrifuge	④	**AT265**



rengjøring og service

stell og rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.

motordel
- Tørk av med en fuktig klut, og tørk.
- Du må ikke bruke skuremidler, eller legge motordelen i vann.

bolle, redskap, sprutdeksel, avtakbart deksel på eltekroken
- Vaskes for hånd og tørkes godt, eller vaskes i oppvaskmaskin.
- Du må ikke bruke stålbørste, stålull eller klor til å rengjøre stålbollen. Bruk eddik til å fjerne eventuell kalkavleiring.
- Hold maskinen unna varme (komfyrer, ovner, mikrobølgeovner).

service og kundetjeneste

- Hvis ledningen er skadet må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.

Hvis du trenger hjelp til å
- bruke kjøkkenmaskinen
- vedlikehold eller reparasjon

skal du kontakte forhandleren.

Oppskrifter

Gulrot- og koriandersuppe

ingredienser
- 25 g smør
- 1 hakket løk
- 1 knust hvitløksbåt
- 750 g gulrøtter skåret i terninger på 1,5 cm (eller hvis du vil ha en lettere suppe kan du bruke 600 g gulrøtter skåret i terninger på 1,5 cm)
- kald sjy fra kyllingen
- 10-15 ml (2-3 ss) malt koriander
- salt og pepper

fremgangsmåte
1. Smelt smøret i en kjele, ha i løk og hvitløk og stek til det er mykt.
2. Legg gulrøttene i blenderen, ha i løk og hvitløk. Hell i sjy opptil nivå 1,5-merket på begeret. Sett på lokket og påfyllingsdekslet.
3. Kjør på pulsfunksjonen i 5 sekunder for tykkere suppe eller lengre hvis du vil ha suppen jevnere.
4. Hell blandingen over i en stekepanne, ha i koriander og krydder og småkok suppen i 30 til 35 minutter eller til det er kokt.
5. Krydre etter smak og ha i ekstra væske om nødvendig.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

turvallisuus

- Kytke kone pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen työvälineiden kiinnittämistä tai irrottamista, käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Älä anna virtajohdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Varo työntämästä sormiasi koneen liikkuviin osiin ja asennettuihin työvälineisiin. Älä koskaan työnnä sormiasi koneen saranaosiin.
- Älä koskaan jätä konetta päälle ilman valvontaa.
- Älä koskaan käytä vioittunutta konetta. Vie se tarkastettavaksi tai korjattavaksi: ks. ohjeet kohdasta 'huolto', sivu 89.
- Älä anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä käytä hyväksymättömiä lisälaitteita tai useaa lisälaitetta samanaikaisesti.
- Kun käytät lisälaitetta, lue sen mukana toimitetut turvallisuustiedot.
- Älä koskaan ylitä ainesten enimmäismääriä, ks. sivu 86.
- Ole varovainen nostaessasi laitetta. Tarkista ennen nostamista, että pää on lukittu ja että kulho, työkalut ja johto on kiinnitetty paikoilleen.
- Älä anna lasten tai toimintarajoitteisten henkilöiden käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Älä anna lasten käyttää tai leikkiä laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen liittämistä verkkovirtaan

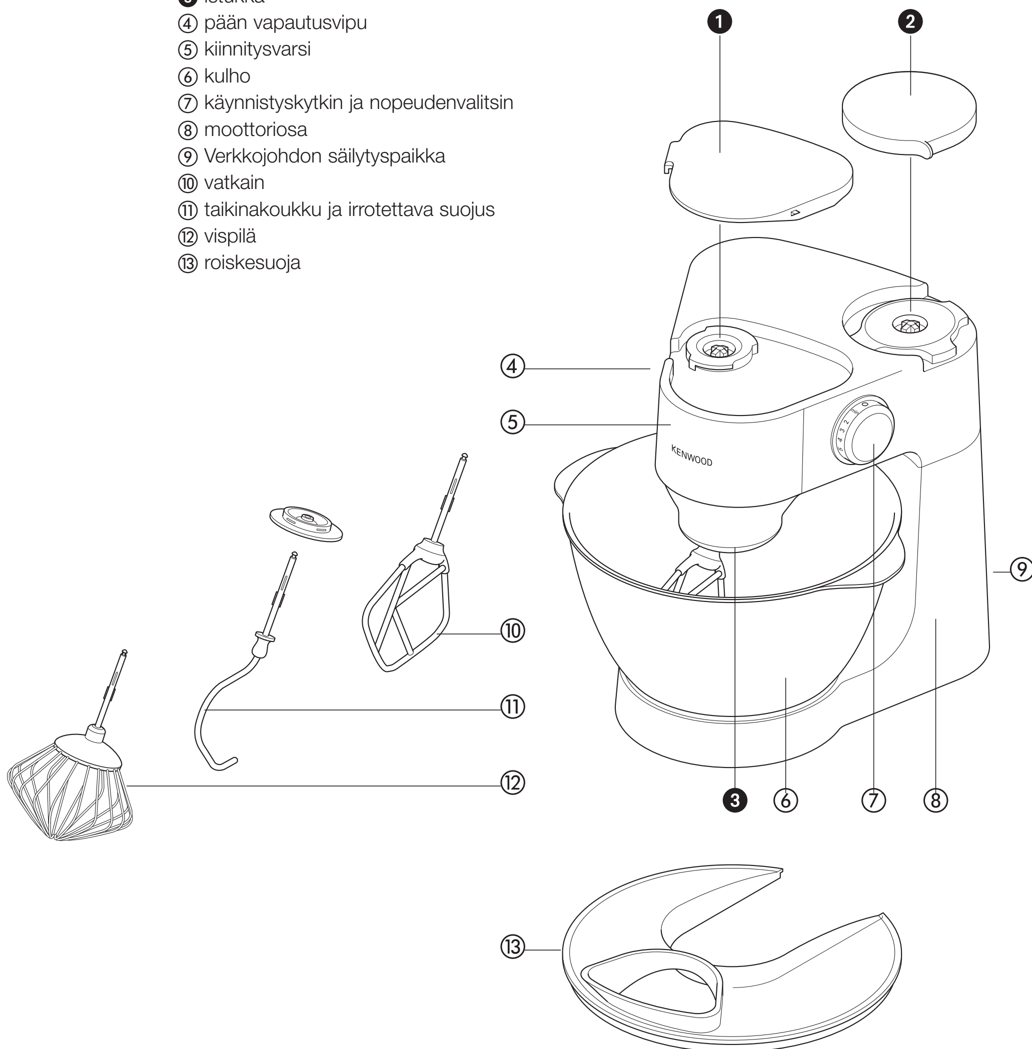
- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Kone täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

1 Poista pakkaus.
2 Paina ylimääräinen johto laitteen takaosan säilytystilaan.
3 Pese osat: ks. kohta 'perushuolto' sivulla 89.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

❶ normaalin nopeuden poistoaukko
❷ suuren nopeuden poistoaukko
❸ istukka
④ pään vapautusvipu
⑤ kiinnitysvarsi
⑥ kulho
⑦ käynnistyskytkin ja nopeudenvalitsin
⑧ moottoriosa
⑨ Verkkojohdon säilytyspaikka
⑩ vatkain
⑪ taikinakoukku ja irrotettava suojus
⑫ vispilä
⑬ roiskesuoja



vatkain

sekoitusvälineet ja niiden käyttö

vatkain ● Kakkujen, pikkuleipien, murotaikinoiden, sokerikuorrutusten, täytteiden, tuulihattujen ja perunasoseen valmistukseen.

vispilä ● Munien, kerman, lettutaikinan, sokerikakkujen, marenkien, juustokakkujen, jälkiruokavaahtojen ja kohokkaiden vatkaamiseen. Älä käytä vispilää raskaiden taikinoiden valmistukseen (esim. voin ja sokerin vaahdottamiseen) – se voi vaurioitua.

taikinakoukku ● Hiivataikinoiden valmistukseen.



laitteen käyttäminen

1 Paina päänvapautusvipua ❶ ja nosta päätä, kunnes se lukittuu paikoilleen.

työkalun kiinnittäminen 2 Valitse työkalu ja paina se paikoilleen ❷.

● Varmista aina ennen suojuksen asettamista aukkoon, että taikinakoukun varressa on suojus. Aseta suojus poistoaukkoon, jotta siihen ei pääse ruokaa.

3 Kiinnitä kulho alustaan ja lukitse kääntämällä myötäpäivään ❸.

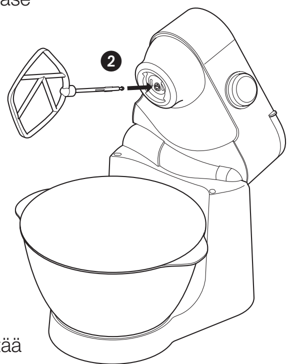
4 Paina päänvapautusvipua ja laske päätä, kunnes se lukittuu paikoilleen.

5 Yhdistä laite virransyöttöön ja käynnistä se. Valitse haluamasi nopeus. Katkaise virta kääntämällä asentoon 0.

● Saat aikaan lyhyitä sykäyksiä käyttämällä P-valintaa.

6 Irrota pistoke pistorasiasta.

työkalun irrottaminen 7 Nosta päätä. Pidä päätä paikoillaan ja vedä työkalu irti.



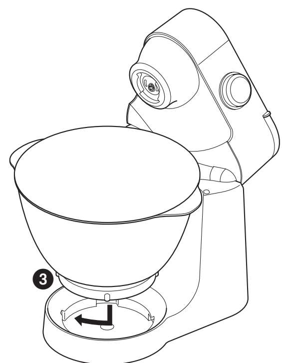
Tärkeää ● **Sekoitinpään pieni liikkuminen on normaalia sekoitettaessa raskaita taikinoita, kuten leipätaikinaa.**

● Jos pää nostetaan käytön aikana, laite pysähtyy heti. Voit käynnistää laitteen uudelleen laskemalla pään alas, siirtämällä nopeudensäätimen pois-asentoon, odottamalla muutaman sekunnin ja valitsemalla nopeuden uudelleen. Laite käynnistyy heti uudelleen.

● Jos virransyöttö laitteeseen keskeytyy ja laite pysähtyy, siirrä nopeudensäädin pois-asentoon, odota muutama sekunti ja valitse nopeus uudelleen.. Laite käynnistyy heti uudelleen.

● Laite ei toimi, ellei suojakansia ole asetettu paikoilleen.

● Jos kuulet laitteen käyvän raskaasti, sammuta virta ja poista osa seoksesta tai lisää nopeutta.



vihjeitä
- Kytke tarvittaessa laite pois päältä ja kaavi kulho kaapimella.
- Huoneenlämpöiset kananmunat vatkautuvat parhaiten.
- Varmista ennen munanvalkuaisten vatkaamista että, kulhossa tai vispilässä ei ole rasvaa tai munankeltuaista.
- Käytä murotaikinaan kylmiä aineksia, ellei ohjeessa mainita toisin.
- Kun vaahdotat rasvaa ja sokeria kakkutaikinaa varten, käytä aina huoneenlämpöistä rasvaa tai pehmitä se ensin.
- Vatkaimessa on 'pehmeä käynnistys' roiskumisen vähentämiseksi. Siksi valitun nopeuden saavuttaminen voi kestää muutaman sekunnin, jos kulhossa on raskas taikina, kuten leipätaikina.

leipätaikinaa valmistettaessa

tärkeää
- Älä ylitä mainittua suurinta kapasiteettia. Muutoin laite ylikuormittuu.
- Sekoitinpään pieni liikkuminen on normaalia sekoitettaessa raskaita taikinoita, kuten leipätaikinaa.
- Ainekset sekoittuvat parhaiten, jos neste laitetaan ensin.
- Pysäytä kone ajoittain ja kaavi taikina pois taikinakoukusta.
- Eri jauhoerien vaatima nestemäärä vaihtelee huomattavasti ja taikinan tahmeus voi vaikuttaa merkittävästi koneen kuormitukseen. Tarkkaile konetta taikinan vaivauksen aikana; toiminnon ei tulisi kestää 6-8 minuuttia kauempaa.

nopeuskytkin

Nämä tiedot ovat vain ohjeellisia. Tarvittava nopeus vaihtelee sekoitettavan määrän ja aineiden mukaan.

vatkain
- **rasvan ja sokerin vaahdottaminen:** aloita pienellä nopeudella ja lisää nopeutta asteittain.
- **kananmunien vatkaaminen:** käytä normaalia tai suurta nopeutta.
- **esimerkiksi jauhojen tai hedelmien kääntelеminen taikinaan:** käytä hidasta tai normaalia nopeutta.
- **leivostaikina:** aloita pienellä nopeudella ja lisää nopeutta asteittain.
- **rasvan sekoittaminen jauhoihin:** vatkaa hitaasti tai normaalilla nopeudella.

vatkain
- lisää nopeutta asteittain suurimmaksi nopeudeksi.

taikinakoukku
- käytä hidasta tai normaalia nopeutta.

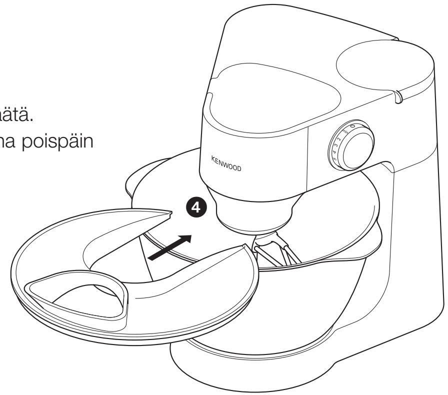
enimmäismäärät

murotaikina	450 g jauhoja
lusikkaleivät (sekoittaminen kerralla)	1.6 kg koko taikina
hedelmäkak-kutaikina	1.8 kg koko taikina
leipätaikina	500 g jauhoja
munanvalkuaiset	8

elektroninen nopeudentunnistin

Vatkaimessa on elektroninen nopeudentunnistin, joka ylläpitää nopeutta erilaisissa kuormituksissa, kuten leipätaikinaa alustettaessa tai munia lisättäessä kakkutaikinaan. Koneen nopeudessa voi kuulua vaihtelua toiminnan aikana, kun vatkain asettuu oikealle nopeudelle kuormituksen mukaan – tämä on normaalia.

roiskesuojan asettaminen paikoilleen ja käyttäminen

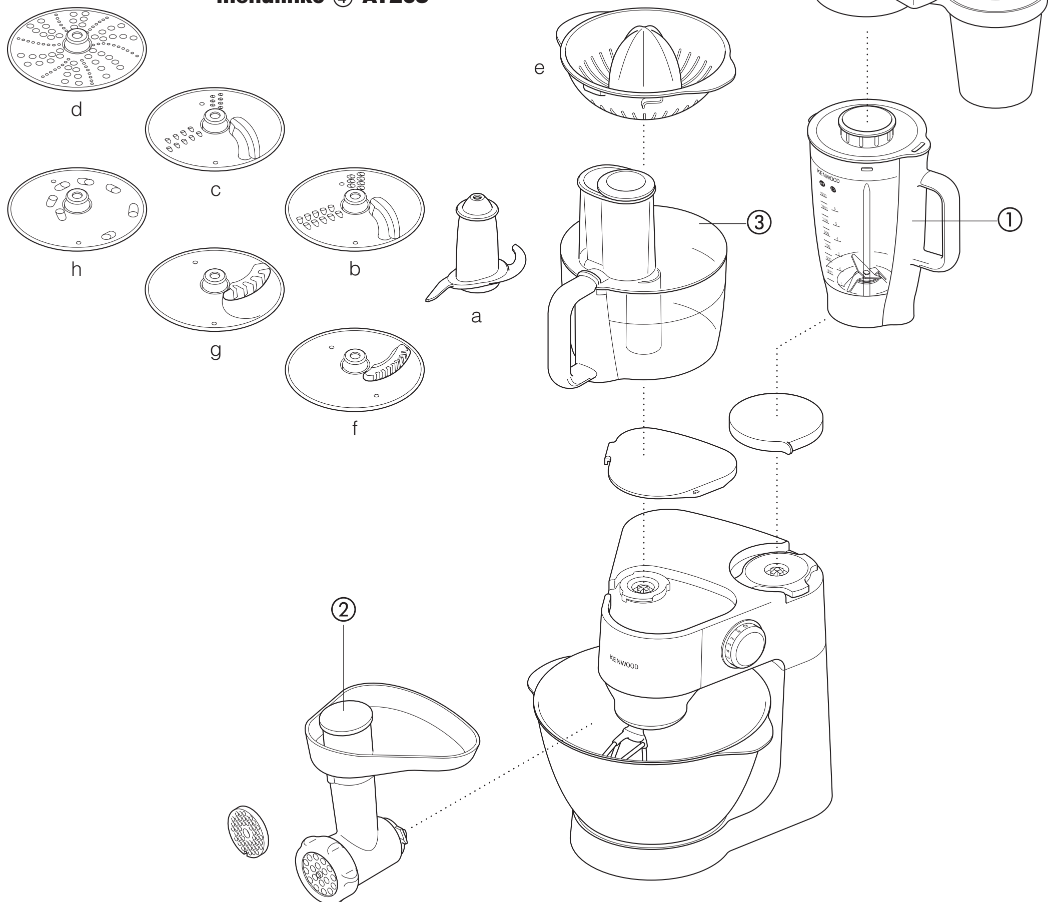


1 Kiinnitä kulho alustaan ja lisää aineosat.
2 Aseta työväline paikoilleen ja laske sekoitinpäätä.
3 Kiinnitä roiskesuoja kulhoon kääntämällä reuna poispäin sekoituspäästä ❹.
4 Voit irrottaa roiskesujan tekemällä toimet käänteisessä järjestyksessä.
- Sekoittamisen aikana voit lisätä aineosat suoraan kulhoon aukon kautta.

saatavilla olevat varusteet

Voit hankkia varusteita ottamalla yhteyden huoltoon tai asiakaspa-veluun.

varuste		varusteen koodi
tehosekoitin	①	1,5 l, akryyliä **AT262**
		1,5 l, ruostumatonta terästä **AT263**
lihamylly	②	**AT261**, sisältää normaalin ja karkean verkon
ruoankäsittelyvarusteet	③	**AT264**, sisältö:
	a	veitsiterä
	b	käännettävä paksu viipalointi- ja silppuamisyksikkö
	c	käännettävä ohut viipalointi- ja silppuamisyksikkö
	d	raastamislevy (parmesaanijuuston ja perunoiden raastamiseen saksalaisia perunapalleroita varten
	e	sitruspuserrin
valinnaiset lisäosat	f	ohut (juliennetyylinen) leikkuulevy
	g	tavallinen leikkuulevy
	h	erityisen karkea silppurilevy
mehulinko	④	**AT265**



perushuolto

perushuolto

- Kytke virta pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistusta.

moottoriosa
- Pyyhi kostealla liinalla ja kuivaa sitten.
- Älä koskaan käytä hankaavia välineitä tai upota laitetta veteen.

kulho, työvälineet, roiskesuojus, taikinakoukun irrotettava suojus
- Pese käsin ja kuivaa huolellisesti tai pese astianpesukoneessa.
- Älä koskaan käytä teräsharjaa, teräsvillaa tai valkaisuainetta ruostumattomasta teräksestä valmistetun kulhon puhdistukseen. Poista kalkkikivi etikalla.
- Älä pidä kuumassa paikassa (lieden päällä, uunissa, mikroaaltouunissa).

huolto ja käyttökysymykset

- Mikäli koneeseen tulee vikaa tai virtajohto on vioittunut, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Yhteystiedot ja takuuehdot saa joko KENWOOD-kauppiaalta tai maahantuojalta.

Käyttöön liittyvissä kysymyksissä tai epäselvissä tapauksissa ota yhteys maahantuojaan. Pakkauksen ja laitteen hävittämisestä antavat ohjeita ympäristöviranomaiset.

reseptejä

porkkana-korianterikeitto

ainekset
- 25 g voita
- 1 sipuli, hienonnettuna
- 1 valkosipulinkynsi, murskattuna
- 750 g porkkanoita leikattuna 1,5 cm:n paloiksi (jos haluat ohuempaa keittoa, käytä 600g porkkainoita leikattuina 1,5 cm:n kuutioiksi)
- kylmää kanalientä
- 2–3 rkl jauhettua korianteria
- suolaa ja pippuria

menetelmä
1. Sulata voi pannussa, lisää sipuli ja valkosipuli ja paista pehmeiksi.
2. Laita porkkanat tehosekoittimeen, lisää sipuli ja valkosipuli. Lisää lientä sekoitusastiaan merkittyyn tasoon 1.5 asti. Aseta kansi ja täyttöaukon korkki paikalleen.
3. Sekoita sykäysasetuksella 5 sekunnin ajan, jos haluat karkeaa keittoa, tai pidempään, jos haluat sileämmän lopputuloksen.
4. Siirrä seos kattilaan, lisää korianteri ja mausteet ja anna keiton kiehua hiljalleen 30–35 minuuttia tai kunnes se on kypsää.
5. Lisää mausteita ja nestettä tarvittaessa.

Kenwood mutfak aygıtının parçaları

güvenlik önlemleri

- Aygıtın parçalarını takarken, çıkarırken , kullanımdan sonra ve temizlemeden önce, aygıtın fişini prizden çekiniz.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde asla bırakmayın.
- Parmaklarınızı aygıtın hareketli parçalarından ve takılı donatımlardan uzakta tutunuz. Parmaklarınızı ve mutfak gereçlerini aygıtın döner parçalarına sokmayınız.
- Aygıt çalışırken hiçbir biçimde aygıtın başından ayrılmayınız.
- Hasarlı aygıtları hiçbir biçimde kullanmayınız. Aygıtı denetimden geçirtiniz ya da onarıma gönderiniz. Bu konuda 97. sayfadaki 'bakım' bölümüne bakınız.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi hiç bir zaman ıslatmayın.
- Onaylanmamış eklentileri kullanmayın, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini okuyun.
- 94. sayfada belirtilen azami kullanım miktarlarını aşmayınız.
- Cihazı kaldırırken dikkat edin. Kafanın kilitli olduğundan ve kasenin, araçların ve kablonun kaldırmadan önce güvenli olduğundan emin olun.
- Hastaların gözetim altında olmadan bu cihazı kullanmalarına izin vermeyin.
- Çocukların bu cihazı kullanmalarına ya da bu cihazla oynamalarına izin vermeyin.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

elektrik akımına bağlanması

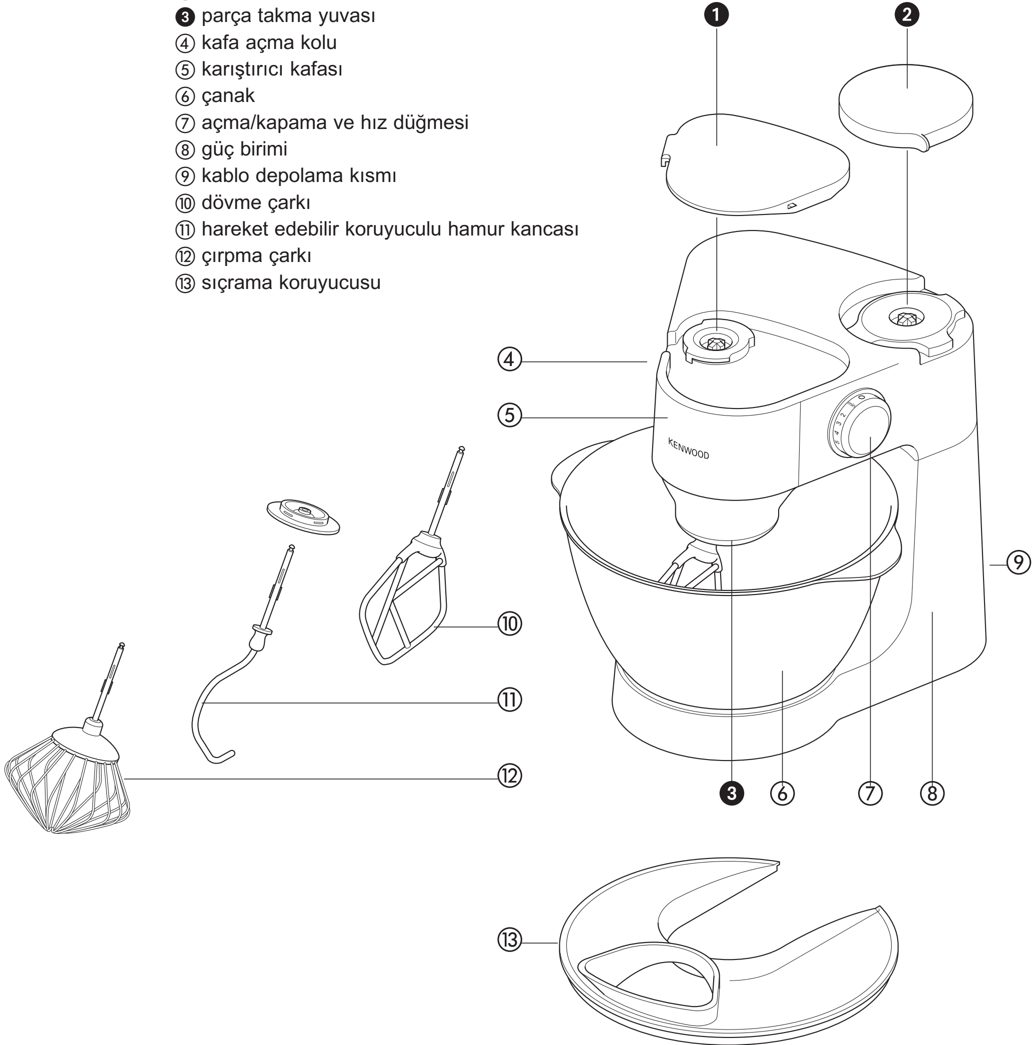
- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu aygıt, 89/336/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

ilk kullanımdan önce

1 Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın
2 Fazla kabloyu kablo mikserin arkasındaki kablo deposu kısmına itin
3 Aygıtın parçalarını yıkayınız. Bunun için 97. sayfadaki 'bakım ve temizlik' bölümüne bakınız.

Kenwood mutfak aygıtının parçaları

❶ orta hız çıkışı
❷ yüksek hız çıkışı
❸ parça takma yuvası
④ kafa açma kolu
⑤ karıştırıcı kafası
⑥ çanak
⑦ açma/kapama ve hız düğmesi
⑧ güç birimi
⑨ kablo depolama kısmı
⑩ dövme çarkı
⑪ hareket edebilir koruyuculu hamur kancası
⑫ çırpma çarkı
⑬ sıçrama koruyucusu



karıştırıcı

karıştırıcı parçaları ve bazı kullanım alanları

Dövme çarkı
- Kek, bisküvi, çörek, krema dolma içi, pasta ve patates ezmesi yapmak için kullanılır.

Çırpma çarkı
- Yumurta, krema, sulu hamur, yağsız pandispanya, kremalı pasta, peynirli kek, dövme krema ve sufle yapmak için kullanılır. Çırpma çarkında ağır içerikleri çırpmayınız (örneğin yoğun krema ve şeker gibi). Aksi takdirde aygıta hasar verebilirsiniz.

Yoğurma kancası
- Mayalı içerikleri karıştırmak için kullanılır.



mikserin kullanımı

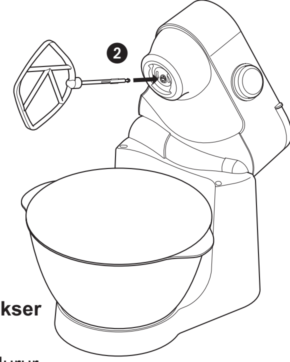
1 Kafa açma kolundan ❶ bastırın ve mikser kafasını pozisyona kilitleninceye kadar yükseltin.

alet yerleştirmek için
2 Bir alet seçin ve alet kutusuna itin ❷.
- Prize takmadan önce koruyucunun hamur kancasının milinin üstüne oturduğundan emin olun. Takıldığında, yemeklerin içeri kaçışını engellemek için koruyucuyu mikser çıkışına yerleştirin.

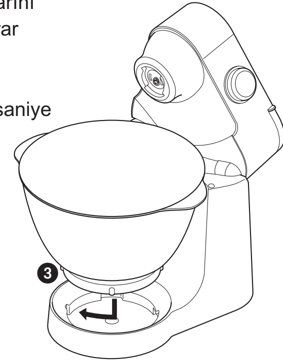
3 Kaseyi altlığa yerleştirin ve kilitlemek için ❸ saat yönünde çevirin
4 Kafa açma kolundan bastırın ve mikser kafasını pozisyona kilitleninceye kadar alçaltın.
5 Fişi takın sonra açın ve hız anahtarını istenilen ayara çevirin. Kapamak için ˇ0ˇa çevirin.
- Kısa aralıklar için puls (P) çevirin

6 Fişi prizden çıkarın.

alet çıkartmak için
7 Mikser kafasını kaldırın ve bu şekilde tutarken aleti çıkıştan çekin.



önemli
- **Ekmek hamuru gibi ağır şeylerin karıştırılması sırasında mikser kafasının bir miktar hareket etmesi normaldir.**
- Eğer mikser kafası çalışma sırasında kalkarsa makine hemen durur. Mikseri tekrar çalıştırmak için mikser kafasını alçaltın, hız anahtarını off pozisyonuna getirin, birkaç saniye bekleyin ve sonra hızı tekrar seçin. Mikser çalışmaya hemen kaldığı yerden başlamalı.
- Eğer herhangi bir neden yüzünden mikserin gücü kesildiyse ve makine durduysa hız anahtarını off pozisyonuna çevirin, birkaç saniye bekleyin ve sonra hızı tekrar seçin. Mikser çalışmaya hemen kaldığı yerden başlamalı.
- Dış kapaklar makineye doğru yerleştirilmediği sürece mikser çalışmayacaktır.
- Makineden ses geldiğini duyarsanız, ya hemen kapatın ve karışımın bir kısmını boşaltın ya da hızı azaltın.



yararlı bilgiler

- Aygıtın çalışmasını durdurunuz ve gerekirse çanağı bir spatula ile kazıyınız.
- Yumurtaların oda ısısında çırpılması daha iyi sonuç verir.
- Yumurta akını çırpmadan önce çırpma çarkında ya da çanakta donmuş yağ ya da yumurta sarısı olmadığından emin olunuz.
- Verilen tarifte kesin bir kullanım yönergesi yoksa, çörek yapmak için soğuk içerikler kullanınız.
- Kek karışımları için yoğun krema ve şeker kullanılıyorsa, önce yoğun kremayı oda ısısında eritiniz.
- Bu karıştırıcı, etrafa saçılmayı enaza indirmek için ‘yavaş başlatma’ düzeneği içerir. Ancak çanakta ekmek hamuru gibi yoğun karışımlar varken aygıt çalıştırılırsa, seçilen hıza ulaşmak birkaç saniye alır.

ekmek yapma

important önemli

- Belirlenen maksimum kapasiteleri aşmayın – makineyi fazla yüklersiniz.
- Ekmek hamuru gibi ağır şeylerin karıştırılması sırasında mikser kafasının bir miktar hareket etmesi normaldir.
- Önce sıvı içerikleri karıştırmak daha iyi sonuç verir.
- Aygıtı ara sıra durdurunuz ve yoğurma kancasını kazıyarak temizleyiniz.
- Değişik türdeki unların gereksinim duyduğu sıvı miktarları değişiktir. Hamurun yapışkanlığı aygıta olan yükü etkiler. Hamur yoğururken aygıtın denetim altında tutulmasını öneririz. Yoğurma işlemi 6-8 dakikadan fazla sörmez.

hız anahtarı

Bunlar sadece rehberdir ve kasedeki karışımın ve karışan maddelerin miktarına dayanarak farklılık gösterecektir.

çırpıcı

- yağ ve şeker kremalaştırma en yavaşta başlar gittikçe hızlanır.
- kremalaşmış karışımlara çırpılmış yumurta koyarken ortadan yüksek hıza doğru gidin
- un, meyva, vs eklerken yavaştan orta hıza doğru gidin
- herşey dahil keklerde yavaş hızda başlayın yavaş yavaş yüksek hıza çıkın
- una yağ eklerken yavaştan orta hıza doğru çıkın

çırpın

- yavaş yavaş maksimum doğru arttırın

hamur kancasına

- yavaştan orta hıza doğru gidin

	azami içerik miktarları
çörek	450gr un
sünger kek (tek aşamalı karışım)	1.6kg toplam içerik
meyveli kek	1.8kg toplam içerik
ekmek hamuru	500gr un
yumurta akı	8

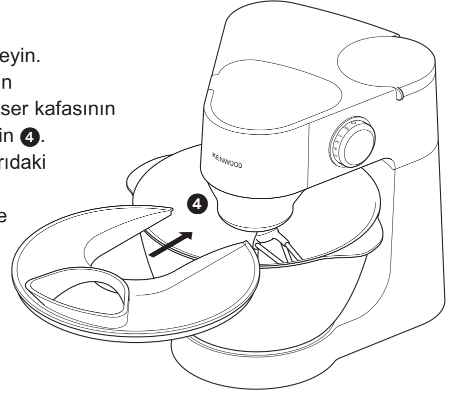
elektronik hız algılama kumandası

Bu karıştırıcı elektronik algılama kumandası içerir ve içereklerin miktarına göre hızı ayarlar. Örneğin hamur yoğururken ya da yumurtaları kek karışımına katarken. Bu yüzden, aygıtı çalıştırırken hızda değişikler olduğunu duyacaksınız. Bu yüzden, aygıtı çalıştırırken hızda değişikler olduğunu duyacaksınız. Bu durum normaldir. Çünkü, karıştırıcı içerik miktarına bağlı olarak hızı ve yükü ayarlar.

sıçrama koruyucusunu yerleştirmek ve kullanmak için

1 Kaseyi altlığa yerleştirin ve malzemeleri ekleyin.
2 Aleti yerleştirin sonra mikser kafasını alçaltın
3 sıçrama koruyucusunu kasenin üzerine mikser kafasının etrafına kesme bölmesini getirerek yerleştirin ❹.
4 Sıçrama koruyucusunu kaldırmak için yukarıdaki prosedürün aksini yapın.

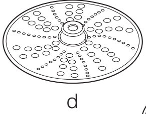
- Karıştırma sırasında malzemeler kabın içine doğrudan içine eklenebilir.

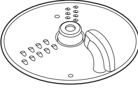


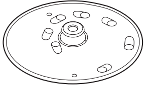
ekler mevcuttur

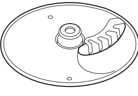
Paketinize ek alma dahil değildir, servis ve müşteri bakımını görün. ek kodu.

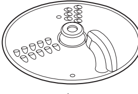
Ek parçalar		ek parça kodu
su ısıtıcı	①	1.51 akrilik **AT262**
		1.5 l paslanmaz çelik **AT263**
kıyıcı	②	**AT261** orta ve iri yemek işleme eki
gıda işleme eki	③	**AT264**
	a	bıçak
	b	çevrilebilir dilimleyici
	c	çevrilebilir ince dilimleyici
	d	törpü tabağı (parmesan peynirini ve Alman patatesi için patates rendeler)
	e	narenciye sıkacağı
opsiyonel ekler	f	ince (julienne stili) ufalama plakası
	g	standart ufalama plakası
	h	ekstra kalın parçalama plakası
santrifüjlü meyve presi	④	**AT265**

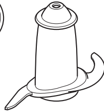

d

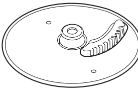

c

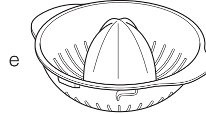

h

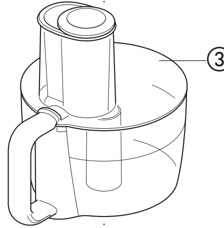

g

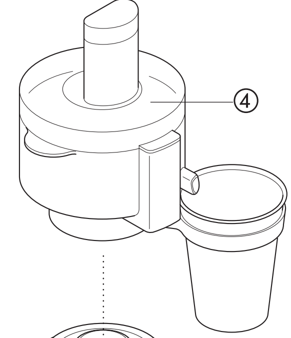

b

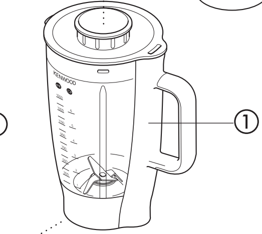

a

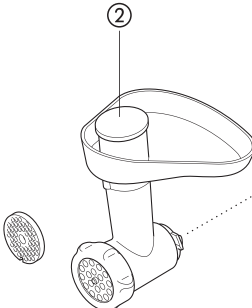

f

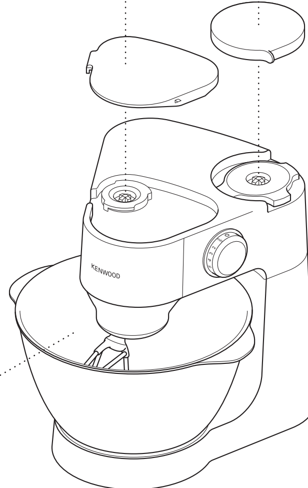

e











temizlik ve bakım

bakım ve temizlik

- Temşzlemeye başlamadan önce aygıtın çalışmasını durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.

güç birimi

- Nemli bir bezle siliniz ve arkasından durulayınız.
- Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız ve güç birimini suya değdirmeyiniz.

kase, aletler, sıçrama koruyucu, koruyucu kaldırılabilir hamur kancası üzerinde

- Elle yıkayınız ve arkasından tamamen kurulayınız ya da bulaşık makinesinde yıkayınız.
- Paslanmaz çelik çanağı temizlemek için hiçbir zaman fırça tel, çelik yün ya da ağartıcı kullanmayınız. Kireç gidermek için sirke kullanınız.
- Sıcak alanlardan (pişirme yapılan yüzeyler, fırınlar, mikrodalga firinlar) uzakta tutunuz.

bakım ve müşteriş hizmeti

- Elektrik kordonu hasar görürse, güvenlik nedeniyle KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD onarımcısı tarafından değiştirilmeli ya da onarılmalıdır.

Aygıtın kullanımı, bakım ve onarımı için aygıtı satın aldığınız satıcıya başvurunuz.

yemek tarifleri

havuç ve kişniş çorbası

içerikleri

- 25gr tereyağı
- 1 tane doğrama soğan
- 1 tutam sarımsak ezmesi
- 750 g havucu 1,5 cm'lik küpler halinde kesin (daha açık bir çorba için 600g havucu 1,5 cm'lik küpler halinde kesebilirsiniz)
- soğuk tavuk suyu
- 10-15ml (2-3 çay kaşığı) kişniş ezmesi
- tuz ve biber

yapım yöntemi

1. Tereyağını bir tavada eritiniz. Arkasından soğan ve sarımsak katarak yumuşayıncaya kadar kızartınız.
2. Havuçları sıvılaştırıcının içine koyunuz ve arkasından soğan ve sarımsak katınız. 1.2 çizgisine kadar yeterli miktarda tavuk suyu doldurunuz. Kapağı ve doldurma kapağını kapatınız.
3. İri çorba için puls ayarında 5 saniye blenderdan çekin ya da daha iyi sonuç için daha fazla çekin.
4. Karışımı bir tavaya dökünüz. Arkasından kişniş ve çeşni katarak hafif ateşte 30-35 dakika pişiriniz.
5. İsterseniz daha fazla çeşni katabilirsiniz.

poznejte svůj kuchyňský přístroj Kenwood

bezpečnost

- Před nasazováním nebo odstraňováním nástrojů, po použití a před čištěním vypněte přístroj a vytáhněte kabel ze zásuvky.
- Napájecí kabel nikdy nenechte viset z přístroje, aby za něj mohly zatáhnout děti.
- Nepřibližujte se prsty k pohybujícím se součástem a nasazeným nástrojům. Nikdy nevkládejte prsty atd. do upínacího mechanismu.
- Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru.
- Nikdy nepoužívejte poškozený přístroj. Nechte ho zkontrolovat nebo opravit; viz „servis" na straně 105.
- Pohonnou jednotku, napájecí a zástrčku nikdy nenamáčejte.
- Nikdy nepoužívejte schválené příslušenství nebo více než jedno příslušenství najednou.
- Před použitím příslušenství si přečtěte přiložené bezpečnostní informace.
- Nepřekračujte maximální kapacity uvedené na straně 102.
- Než přístroj zdvihnete, přesvědčte se, že pracovní hlava je zajištěna. Buďte opatrní na nádobu, nástavce a napájecí kabel.
- Nemocni a jinak oslabení lidé smí spotřebič používat pouze pod dohledem.
- S tímto zařízením si nesmí hrát ani je používat děti.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

před zapojením do zásuvky

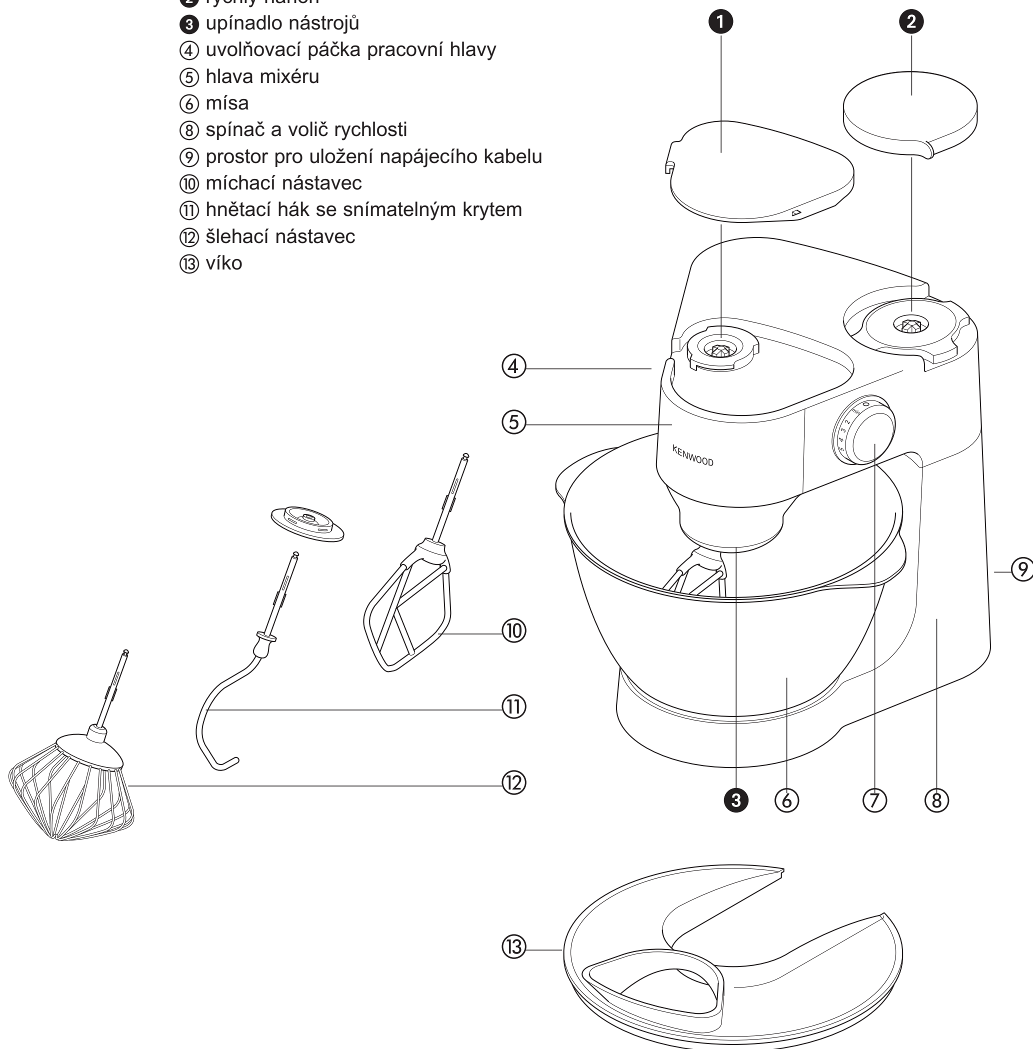
- Ujistěte se, že elektrické napájení má stejné parametry, jaké jsou uvedeny na spodní straně přístroje.
- Tento přístroj splňuje směrnici Evropského hospodářského společenství 89/336/EEC.

před prvním použitím

1 Odstraňte všechny obaly.
2 Přebytečnou délku napájecího kabelu zasuňte do ukládacího prostoru na zadní straně přístroje.
3 Omyjte součásti; viz „údržba a čištění“ na straně 105.

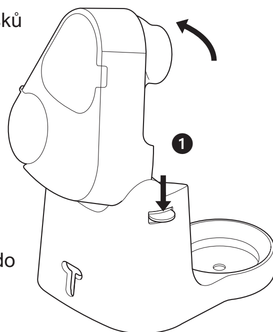
seznamte se s kuchyňským přístrojem Kenwood

❶ středně rychlý náhon
❷ rychlý náhon
❸ upínadlo nástrojů
④ uvolňovací páčka pracovní hlavy
⑤ hlava mixéru
⑥ mísa
⑧ spínač a volič rychlosti
⑨ prostor pro uložení napájecího kabelu
⑩ míchací nástavec
⑪ hnětací hák se snímatelným krytem
⑫ šlehací nástavec
⑬ víko



mixér

mixovací nástroje a příklady jejich použití



míchací nástavec
- Na přípravu koláčů, vdolků, sladkého pečiva, polev, náplní, zákusků z listového těsta a bramborové kaše.

šlehací nástavec
- Na šlehání vajec, krémů, těsta, piškotového těsta bez tuku, pěnového pečiva, tvarohových koláčů, šlehané pěny a soufflé. Tento nástavec nepoužívejte k přípravě těžkých směsí (např. tukových a cukrových krémů) - mohl by se poškodit.

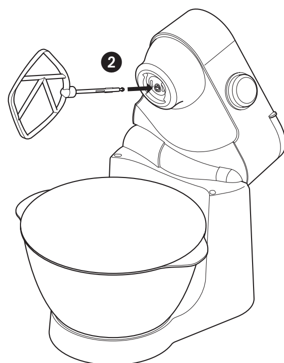
hnětací nástavec
- Na kvasničné směsi.

použití mixéru

1 Stiskněte uvolňovací páčku pracovní hlavy ❶ a zdvihněte hlavu do polohy, ve které se zajistí.

nasazení pracovního nástavce

2 Vyberte vhodný pracovní nástavec a zasuňte jej do objímky ❷.
- Na hnětací hák nejprve nasaďte snímatelný kryt. Tento kryt zabraňuje vniknutí potravin do objímky nástavce.



3 Na podstavec položte pracovní nádobu o otočením ve směru hodinových ručiček jí zajistěte ❸.

4 Stiskněte uvolňovací páčku pracovní hlavy a sklopte ji do pracovní polohy, ve které se zajistí.

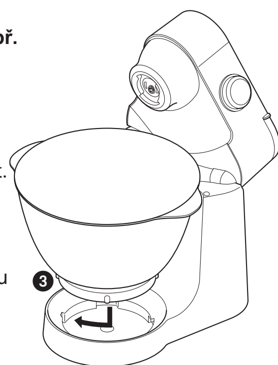
5 Zapojte napájecí kabel do zásuvky a zapněte přístroj. Nastavte požadovanou rychlost. Chcete-li jej vypnout, nastavte ovladač rychlosti do polohy „0“.
- Chcete-li přístroj spustit pouze krátce, nastavte ovladač do polohy P.

6 Odpojte napájecí kabel ze zásuvky.

odstranění pracovního nástavce nástavec

7 Zdvihněte pracovní hlavu a zajistěte ji v horní poloze. Pracovní vytáhněte z objímky.

důležité upozornění
- **Menší pohyby hlavy mixéru při mixování těžkých náplní, např. chlebového těsta, jsou normální.**
- Pokud za provozu zdvihnete pracovní hlavu mixéru, přístroj se okamžitě vypne. Chcete-li pokračovat, vraťte hlavu do pracovní polohy, ovladač rychlosti nastavte do polohy vypnuto, počkejte několik vteřin a poté jej nastavte znovu na požadovanou rychlost. Přístroj se znovu spustí.
- Pokud se z jakéhokoliv důvodu přeruší napájení a motor se přestane otáčet, nastavte ovladač rychlosti do polohy vypnuto, počkejte několik vteřin a poté jej nastavte znovu na požadovanou rychlost. Přístroj se znovu spustí.
- Pokud nejsou nasazeny kryty nepoužitých náhonů, přístroj nebude fungovat.
- Slyšíte-li, že přístroj pracuje ztěžka, vypněte jej a buď odeberte určité množství směsi nebo nastavte vyšší rychlost.



rady
- Vypněte přístroj a bude-li třeba, vyškrábejte místu špachtlí.
- Nejlépe se šlehají vejce, která mají pokojovou teplotu.
- Než začnete šlehat vaječné bílky, ujistěte se, že na šlehacím nástavci nebo v míse není žádný tuk ani žloutek.
- Při přípravě pečiva používejte studené přísady, není-li v receptu uvedeno jinak.
- Při míchání tuku a cukru na koláčové směsi vždy používejte tuk s pokojovou teplotou, nebo ho nejprve změkčete.
- Mixér je vybaven funkcí pomalého spouštění, která minimalizuje ztráty způsobené vytečením. Pokud se však mixér spustí s těžkou směsí v míse, například s chlebovým těstem, může se stát, že zvolené rychlosti dosáhne až za několik sekund.

pokyny pro přípravu chleba

důležité upozornění
- Nepokoušejte se zpracovat větší množství surovin než je uvedené maximum – mohli byste stroj přetížit.
- Menší pohyby hlavy mixéru při mixování těžkých náplní, např. chlebového těsta, jsou normální.
- Přísady se nejlépe smísí, pokud jako první nalijete tekutinu.
- V pravidelných intervalech zastavujte přístroj a seškrábejte směs z hnětacího nástavce.
- Různé dávky mouky se mohou podstatně lišit v množství potřebné tekutiny a lepkavost těsta může mít značný vliv na zatížení přístroje. Doporučuje se během míchání těsta sledovat přístroj; neměl by běžet déle než 6-8 minut.

ovladač rychlosti

Uvedená nastavení jsou pouze informativní a mohou se lišit v závislosti na množství zpracovávaných surovin.

šlehač
- **Šlehání tuku a cukru** začněte na minimální rychlost a postupně ji zvyšujte až na maximální
- **šlehání vajec na krémovou hmotu** nastavte střední až vysokou rychlost
- **vmíchání mouky, ovoce apod.** nastavte střední rychlost
- **koláče „vše v jednom“** začněte na nízkou rychlost a postupně ji zvyšujte
- **rozetření tuku do mouky** nastavte nízkou až až střední rychlost

metla
- rychlost postupně zvyšujte na maximum

hnětací hák
- pracujte na nízkou až střední rychlost

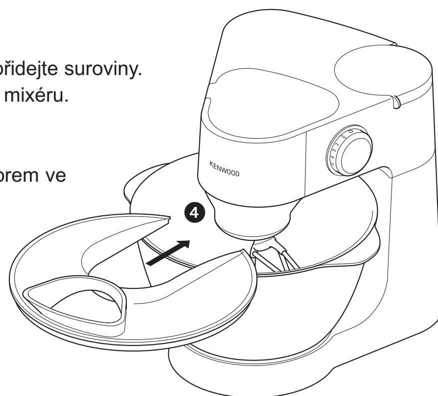
	maximální kapacity
pečivo s měkkou kůrkou	450 g mouky
piškotový řez (jednorázová směs)	celkem 1.6 kg směsi
směs na ovocný koláč	celkem 1.8 kg směsi
chlebové těsto	500 g mouky
vaječné bílky	8

elektronické řízení spínače rychlosti

Mixér je vybaven elektronickým regulátorem rychlosti, který má udržovat rychlost při různém zatížení, například při hnětení chlebového těsta nebo po přidání vajec do koláčové směsi. Proto můžete za provozu slyšet určité odchylky rychlosti způsobené tím, že mixér upravuje zvolenou rychlost podle zatížení - jedná se o normální jev.

nasazení a použití víka

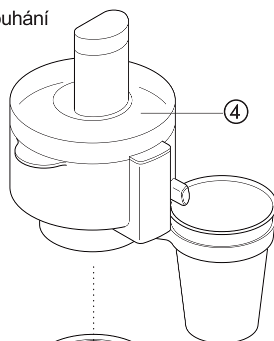
1 Na podstavec nasaďte pracovní nádobu a přidejte suroviny.
2 Nasaďte pracovní nástavec a sklopte hlavu mixéru.
3 Podle obrázku nasaďte víko nádoby ❹.
4 Víko lze stejně snadno i sejmout.
- Při mixování lze další suroviny přidávat otvorem ve víku.

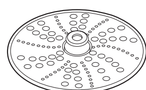


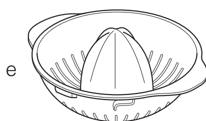
další příslušenství

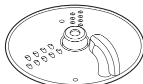
O příslušenství, které není součástí vašeho modelu, se můžete informovat na servisní zákaznické lince.

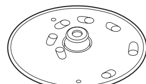
příslušenství		kód příslušenství
mixér	①	1.5 l akrylový **AT262**
		1.5 l nerezový **AT263**
mlýnek na maso	②	**AT261** se středně velkým a hrubým sítkem
příslušenství kuchyňského robota	③	**AT264** je vybaven
	a	nožem
	b	oboustranným kotoučem na hrubé krouhání/strouhání
	c	oboustranným kotoučem na jemné krouhání/strouhání
	d	škrabacím kotoučem (zpracování parmezánu a brambor pro přípravu bramborových knedlíků)
	e	lis na citrusové plody
volitelné příslušenství	f	kotouč na jemné sekání (stylem Julienne)
	g	kotouč na standardní sekání
	h	kotouč na zvlášť hrubé řezání
odstředivý odšťavovač	④	**AT265**

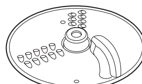


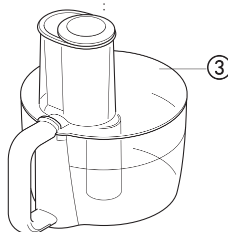

d

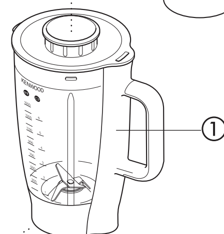

e

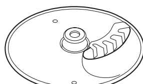

c

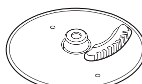

h

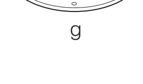

b

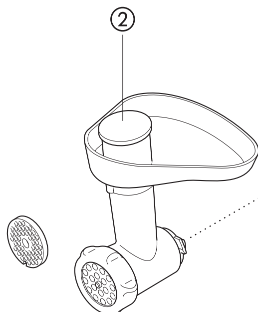


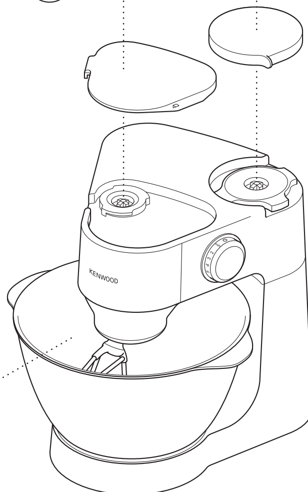



g


f







čištění a servis

údržba a čištění

- Před čištěním přístroj vždy vypněte a vytáhněte kabel ze zásuvky.

napájecí jednotka

- Otřete vlhkou látkou a potom vysušte.
- Nepoužívejte brusné prostředky ani ji neponořujte do vody.

nádoba, pracovní nástavce, víko a snímatelný kryt hnětacího háku

- Ručně omyjte a potom důkladně vysušte, nebo je myjte v myčce na nádobí.
- K čištění mísy z nerezové oceli nikdy nepoužívejte drátěný kartáč, drátěnku nebo bělicí prostředky. K odstranění vodního kamene použijte ocet.
- Chraňte před teplem (ploténkami sporáku, troubou, mikrovlnnou troubou).

servis a péče o zákazníky

- Dojde-li k poškození kabelu, musí být z bezpečnostních důvodů vyměněn společností KENWOOD nebo autorizovaným servisem KENWOOD.

Budete-li potřebovat pomoci:

- s používáním přístroje,
- se servisem nebo opravami,

obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj koupili.

recepty

mrkvová polévka s koriandrem

ingredience

- 25 g (1 unce) másla
- 1 jemně nakrájená cibule
- 1 rozetřený stroužek česneku
- 750 g mrkve nakrájené na 1,5cm kostičky (na řidší polévku stačí 600 g mrkve nakrájené na 1,5 kostičky)
- studený kuřecí vývar
- 10-15 ml (2-3 čajové lžičky) drceného koriandru
- sůl a pepř

postup

1. Na pánvi rozpusťte máslo a do změknutí osmažte cibuli s česnekem.
2. Do nádobky mixéru dejte mrkev a přidejte cibuli s česnekem. Do úrovně značky 1.5 přidejte kuřecí vývar. Nádobku přikryjte víkem a víčkem plnicího hrdla.
3. Chcete-li zeleninu rozmlít pouze nahrubo, stiskněte na 5 vtřein pulzní spínač. Chcete-li jemnější polévku, držte spínač déle.
4. Získanou směs přelijte do hrnce, přidejte koriandr a koření a vařte 30 až 35 minut.
5. V případě potřeby dochuťte a přidejte tekutinu.

Ismerje meg Kenwood készülékét

biztonság

- Áramtalanítsa a készüléket alkatrészek fel- és leszerelése vagy tisztítás előtt.
- Ne hagyja a vezetéket olyan helyen lelógni, ahol gyermek hozzáférhet.
- Tartsa távol a mozgó alkatrészektől és a csatlakoztatott tartozékoktól ujjait. Soha ne helyezze ujjait a csukló mechanizmusba.
- Soha ne hagyja bekapcsolva felügyelet nélkül a készüléket.
- Soha ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd: ‘szerviz’, 113. oldal.
- Ügyeljen arra, hogy a tápegység ne kerüljön vízbe, és a vezetéket és a a dugót ne érje nedvesség.
- Ne használjon olyan kiegészítő tartozékot, melyet nem a Kenwood gyártott, illetve egyidejűleg ne működtessen több kiegészítő tartozékot.
- Kiegészítő tartozék használatakor olvassa el a vonatkozó biztonsági tudnivalókat.
- Soha ne lépje túl a 110. oldalon feltüntetett maximális kapacitás értékeket.
- Legyen óvatos, ha megemeli a készüléket. Ellenőrizze, hogy a fej rögzítve legyen, valamint a tál, a keverőeszközök és a vezeték biztonságosan helyezkedjenek el, mielőtt megemelné a készüléket.
- Fizikai támogatásra szorulók (idősek, betegek) csak felügyelet mellett használják a készüléket.
- Ne engedje gyermekeknek a készülék használatát vagy a készülékkel való játszadozást!
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

bekapcsolás előtt

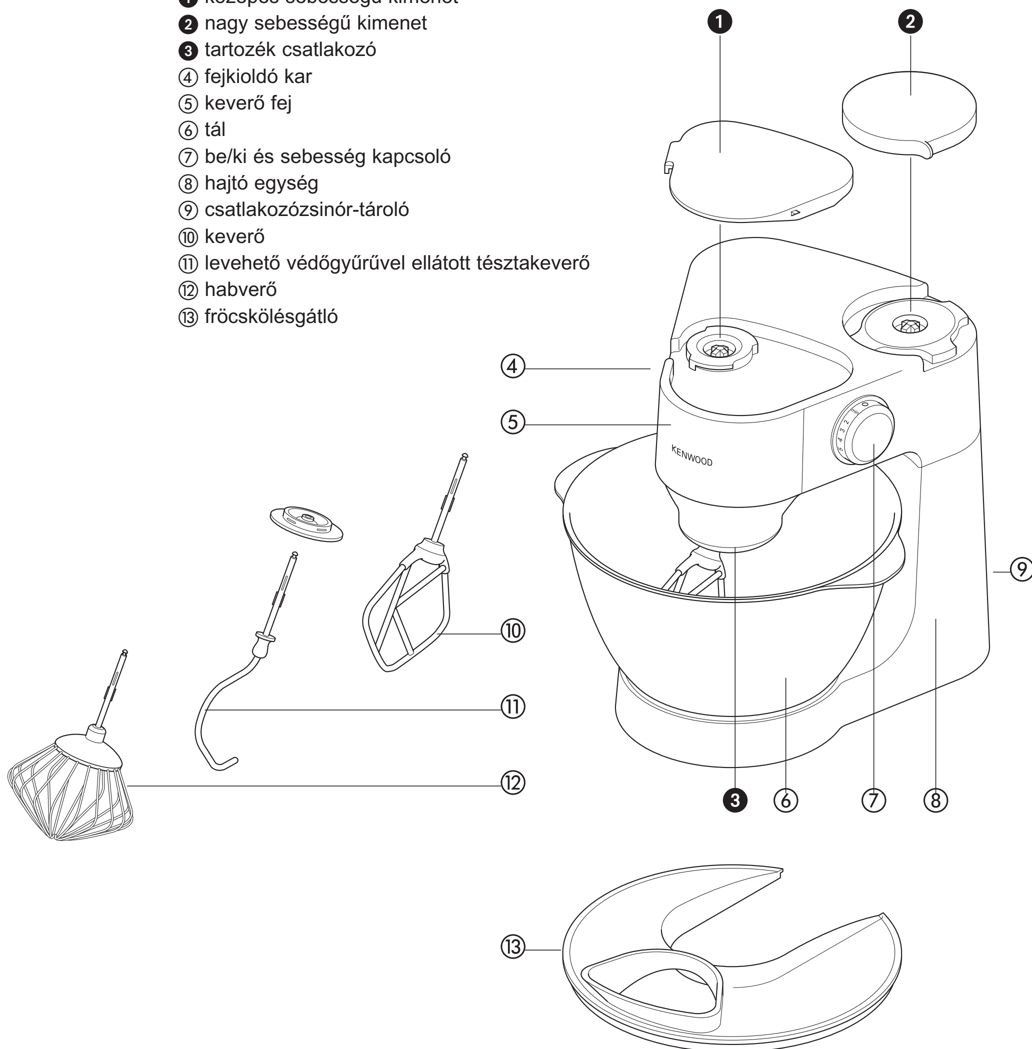
- Ellenőrizze, hogy áramforrása megfelel-e a tápegység alján feltüntetett értéknek.
- A készülék megfelel az Európai Gazdasági Közösség 89/336/EEC direktívájának.

az első használat előtt

1 Távolítsa el a csomagolást.
2 A csatlakozózsinór felesleges szakaszát tolja vissza a robotgép hátoldalán található csatlakozózsinór-tárolóba.
3 Mossa meg az alkatrészeket: lásd "karbantartás és tisztítás", 113. oldal.

Ismerje meg Kenwood készülékét

❶ közepes sebességű kimenet
❷ nagy sebességű kimenet
❸ tartozék csatlakozó
④ fejkioldó kar
⑤ keverő fej
⑥ tál
⑦ be/ki és sebesség kapcsoló
⑧ hajtó egység
⑨ csatlakozózsinór-tároló
⑩ keverő
⑪ levehető védőgyűrűvel ellátott tésztakeverő
⑫ habverő
⑬ fröcskölésgátló



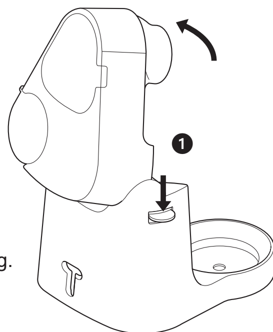
robotgép

keverő és egyéb tartozékok

keverő
- Sütemények, kekszek, tésztafélék, cukormáz, töltelék, éclair és krumplipüré készítéséhez.

habverő
- Tojás, tejszín, felvert híg tészták, zsiradék nélküli kevert tészták, tojáshab, túróslepény, hab, soufflé elkészítéséhez. Ne használja a habverőt sűrű keverékekhez (pl. zsiradékok és cukor habosra veréséhez) – mivel az károsodhat.

tésztakeverő
- Élesztős tésztakeverékekhez.

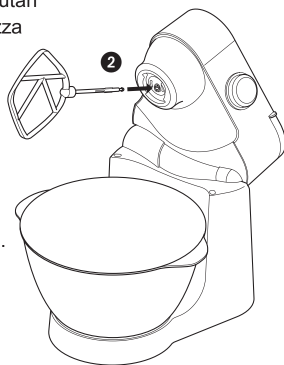


a robotgép használata

1 Nyomja le a fejkioldó kart ❶, és emelje fel a keverőfejet ütközésig.

a keverőeszköz rögzítése

2 Tolja be a kiválasztott keverőeszközt a hüvelybe ❷.
- Mielőtt a tésztakeverőt a kimenetre rögzítené, mindig győződjön meg róla, hogy a védőgyűrűt felhúzta a keverőeszköz tengelyére. Ezután rögzítse a védőgyűrűt a robotgép kimenetére, hogy megakadályozza a massza bejutását a géptestbe.

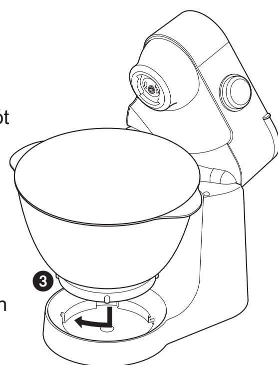


3 Helyezze az edényt az aljzatra, és a rögzítéshez forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba ❸.
4 Nyomja le a fejkioldó kart, és hajtsa vissza a keverőfejet ütközésig.
5 Csatlakoztassa a készüléket a hálózati feszültségre, majd kapcsolja be, és a sebességkapcsolóval állítsa be a kívánt sebességet. A kikapcsoláshoz állítsa a sebességkapcsolót ‘0’-ra.
- Rövid impulzusokhoz használja a rezgésszabályozót (P).

6 Áramtalanítsa a készüléket

a keverőeszköz eltávolítása

7 Emelje fel a keverőfejet, s miközben stabilan tartja, húzza le a keverőeszközt a robotgép kimenetéről.



figyelem
- **A keverőfej bizonyos mozgása normális, amikor nagy terheléssel járó keverésről, például kenyértésztáról van szó.**
- Ha működés közben felemeli a keverőfejet, a készülék leáll. Az újraindításhoz engedje vissza a keverőfejet, a sebességkapcsolót állítsa ‘0’-ra, várjon néhány másodpercet, majd ismét állítsa be a sebességet. A robotgép újból el fog indulni.
- Ha bármilyen okból megszakadna a robotgép áramellátása, és ezért a készülék leállna, a sebességkapcsolót állítsa ‘0’-ra, várjon néhány másodpercet, majd ismét állítsa be a sebességet. A robotgép újból el fog indulni.
- A robotgép nem működik, amíg nem helyezte vissza megfelelően a kimenetek fedeleit.
- Ha a készülék hallhatóan nehezen működik, kapcsolja ki, és csökkentse a keverendő massza mennyiségét, vagy növelje a sebességet.

tippek
- Kapcsolja ki a készüléket és tisztogassa le a tálat egy kanállal, amikor szükséges.
- A szobahőmérsékletű tojásokat a legkönnyebb felverni.
- Ha tojásfehérjét ver fel, ellenőrizze, hogy ne legyen zsiradék vagy tojássárgája a habverőn vagy a tálban.
- A cukrászsüteményekhez használjon hideg összetevőket, ha a recept nem javasol mást.
- Ha zsiradékot és cukrot kever krémmé tortákhoz, mindig szobahőmérsékleten használja a zsiradékot, vagy előbb puhítsa meg.
- Az ön robotgépe fokozatos indítással rendelkezik, hogy a beindításkor ne fröcsköljön. Ha viszont a készüléket úgy kapcsolja be, hogy sűrű keverék van a tálban, pl. kenyértészta, észreveheti, hogy eltart pár másodpercig, amíg a készülék eléri a megfelelő sebességet.

tanácsok a kenyérkészítéshez

figyelem
- Ne lépje túl a feltüntetett maximális kapacitást, különben túlterheli a készüléket.
- A keverőfej bizonyos mozgása normális, amikor nagy terheléssel járó keverésről, például kenyértésztáról van szó.
- Az összetevők akkor keverednek legjobban, ha előbb a folyadékot önti be.
- Időnként kapcsolja ki a készüléket, és kaparja le a tésztát a keverőhorogról.
- A különböző lisztfajták jelentősen eltérő mennyiségű folyadékot igényelnek, és a tészta sűrűsége befolyásolhatja a gép terhelését. Azt javasoljuk, hogy figyeljen oda a gépre a tészta keverése közben; a műveletnek kb. 6-8 percig kell tartania.

sebességkapcsoló

Az alábbi leírás csupán útmutató, a keverés sebessége függ az edényben lévő massza mennyiségétől és a hozzávalók minőségétől.

a keverővel
- **zsiradék és cukor kikeverése** a legalacsonyabb sebességről (min) indulva fokozatosan növelje a sebességet
- **tojás bekeverése masszába** közepes-nagy sebesség ajánlott
- **liszt, gyümölcs stb. hozzáadása a keverékhez** alacsony-közepes sebesség ajánlott
- **kevert tészták** alacsony sebességről indulva fokozatosan növelje a sebességet
- **zsiradék összedolgozása liszttel** alacsony-közepes sebesség ajánlott

a habverővel
- fokozatosan növelje maximálisra a sebességet

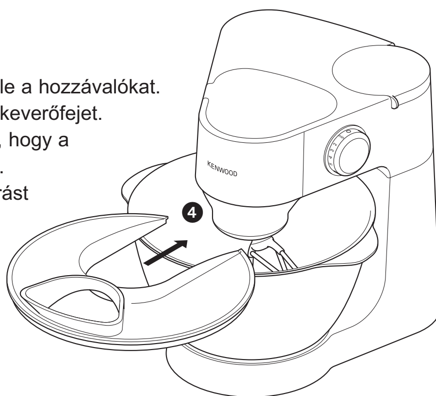
a tésztakeverővel
- alacsony-közepes sebesség ajánlott

	maximális kapacitás
vajas tészta	450 g liszt
piskóta (egy fázisban készre kevert tészta)	1.6 kg teljes keverék
gyümölcstorta keverék	1.8 kg teljes keverék
kenyértészta	500 g liszt
tojásfehérje	8

elektromos sebességérzékelő vezérlővel

Az ön robotgépe elektromos sebességérzékelő vezérlővel van ellátva, amely fenntartja a sebességet a terhelés változása mellett, mint a kenyértészta dagasztás vagy a tojások hozzáadása a tésztához. Ezért hallhat némi változást a robotgép működésében, amint az alkalmazkodik a kiválasztott terheléshez és sebességhez – ez normális.

a fröcskölésgátló felszerelése és használata



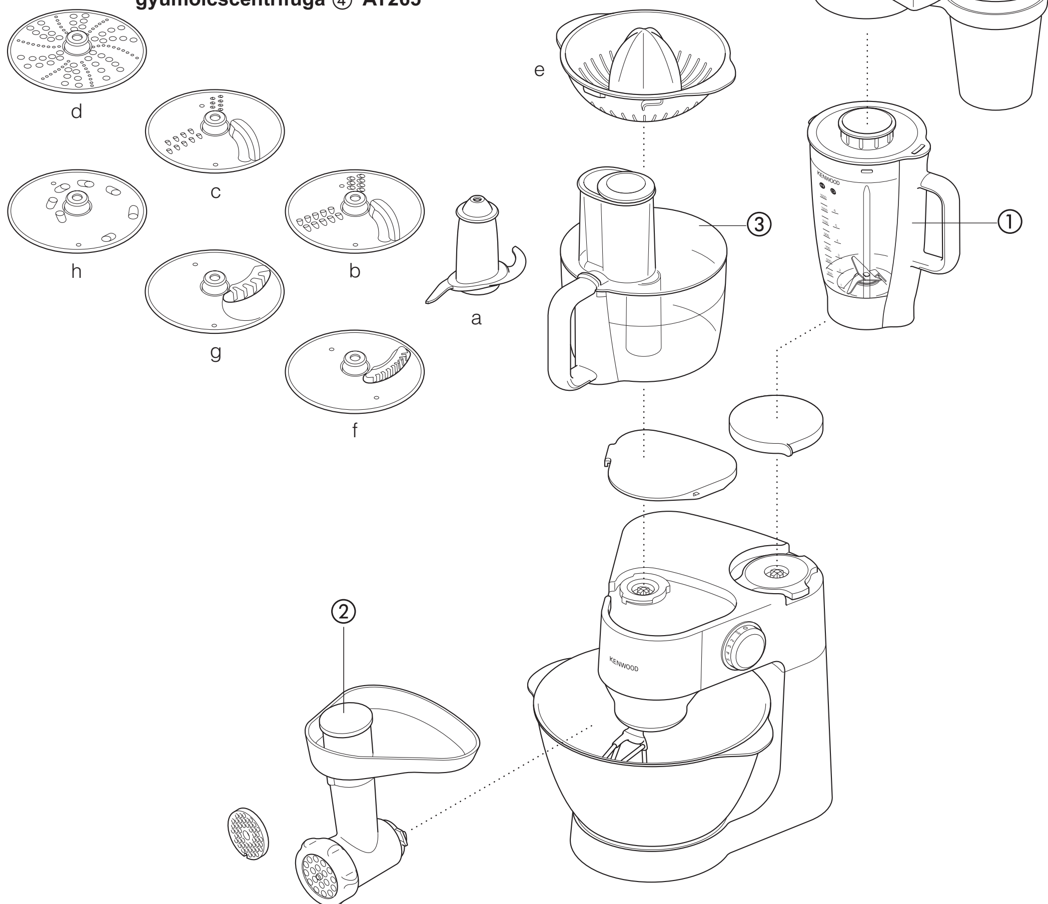
1 Helyezze az edényt az aljzatra, és öntse bele a hozzávalókat.
2 Rögzítse a keverőeszközt, majd hajtsa le a keverőfejet.
3 Helyezze a fröcskölésgátlót az edényre úgy, hogy a kivágott részt a keverőfej köré csúsztatja ❹.
4 A fröcskölésgátló eltávolításakor a fenti eljárást kell visszafelé megismételni.

- Keverés közben a fröcskölésgátló nyílásán keresztül további hozzávalók önthetők közvetlenül az edénybe.

kiegészítő tartozékok

Ha a készülékéhez kiegészítő tartozékot szeretne vásárolni, bővebb információt a “szerviz és ügyfélszolgálat” bekezdésben talál.

kiegészítő tartozék		a kiegészítő tartozék kódja
turmixgép	①	1,5 l-es akril **AT262**
		1,5 l-es rozsdamentes acél **AT263**
daráló	②	**AT261** közepes és durva rostéllyal
aprító tartozék	③	**AT264**, melynek tartozékai:
	a	késpenge
	b	kétoldalú vastagra szeletelő/aprító tárcsa
	c	kétoldalú vékonyra szeletelő/aprító tárcsa
	d	reszelőtárcsa (parmezánhoz és burgonyagombóc készítéséhez)
	e	citrusfacsaró
opcionális tartozékok	f	vékony (hosszúkás) szeletelő lemez
	g	standard szeletelő lemez
	h	durva aprító lemez
gyümölcscentrifuga	④	**AT265**



tisztítás és szerviz

karbantartás és tisztítás

- Mindig kapcsolja ki és húzza ki a gépet tisztítás előtt.

tápegység
- Törölje meg puha, nedves ruhával, majd szárítsa meg.
- Soha ne használjon súrolószert, és ne merítse vízbe.

edény, keverőeszközök, fröcskölésgátló, a tésztakeverőhöz mellékelt levehető védőgyűrű
- Mossa el kézzel, majd alaposan szárítsa meg, vagy mossa el mosogatógépben.
- Soha ne használjon drótkefét, fémszivacsot vagy fehérítőt a rozsdamentes acél tál tisztításához. Használjon ecetet a vízkő eltávolításához.
- Ne tegye ki hőnek (fűtőlap, sütő, mikrohullámú sütő).

szerviz és ügyfélszolgálat

- Ha a vezeték károsodott, biztonsági okokból egy KENWOOD, vagy egy a KENWOOD által meghatalmazott szerelőnek kell kicserélnie.

Ha segítségre van szüksége:
- a készülék használatában
- szerviz vagy javítás céljából

Forduljon az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.

receptek

répa és koriander leves

hozzávalók
- 25 g vaj
- egy apróra vágott hagyma
- egy gerezd átnyomott fokhagyma
- 75 dkg répát vágjunk 1,5 cm-es kockákra (kevésbé sűrű levest készíthetünk, ha 60 dkg 1,5 cm-esre vágott répakockát teszünk bele)
- hideg csontlé
- 10-15 ml (2-3 kávéskanál) őrölt koriander
- só és bors ízlés szerint

elkészítése
1. Serpenyőben olvasszuk fel a vajat, adjuk hozzá a hagymát és a fokhagymát, és pirítsuk, amíg megpuhul.
2. Tegyük a répát a turmixoló edénybe, és adjuk hozzá a pirított hagymát és fokhagymát. Adjunk hozzá annyi csontlevet, hogy a folyadék szintje a turmixoló 1,5 literes jelzésénél legyen. Tegyük fel a fedelet, és illesszük bele a töltőnyílás kupakját is.
3. Nagyobb zöldségdarabokat tartalmazó leves készítéséhez turmixolja a keveréket 5 másodpercig a kapcsoló P állásában, símább állagú leveshez ennél hosszabb ideig.
4. Az összeturmixolt levet öntsük fazékba, adjuk hozzá a koriandert és a fűszereket, majd forraljuk 30-35 percig.
5. Ízlés szerint adjunk hozzá további fűszereket vagy folyadékot.

prezentacja robota kuchennego Kenwood

bezpieczeństwo

- Przed przystąpieniem do montażu lub demontażu narzędzi, po użyciu oraz przed rozpoczęciem czyszczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Unikaj zwisania przewodu elektrycznego tam, gdzie go może uchwycić dziecko.
- Trzymać palce z dala od ruchomych części i zamontowanych narzędzi. Nigdy nie wkładać palców ani innych przedmiotów do mechanizmu zawiasowego.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez dozoru.
- Nie należy eksploatować uszkodzonego urządzenia. Urządzenie oddać do kontroli lub naprawy: patrz pkt. ‘Serwis’ na stronie 121.
- Unikaj namakania jednostki napędowej, przewodu lub wtyczki.
- Nigdy nie używaj niepolecanych urządzeń lub więcej niż jedno urządzenie naraz.
- Przy używaniu urządzenia przeczytaj informację o środkach bezpieczeństwa, załączoną do niego.
- Nie przekraczać maksymalnych pojemności podanych na stronie 118.
- Uważaj przy podnoszeniu tego sprzętu. Przekonaj się przed podnoszeniem, że głowica jest zamknięta i że miska, narzędzia i przewód są zabezpieczone.
- Nie pozwalać na korzystanie z urządzenia bez nadzoru przez niedołężne osoby.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia ani bawić się nim.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

przed podłączeniem do zasilania

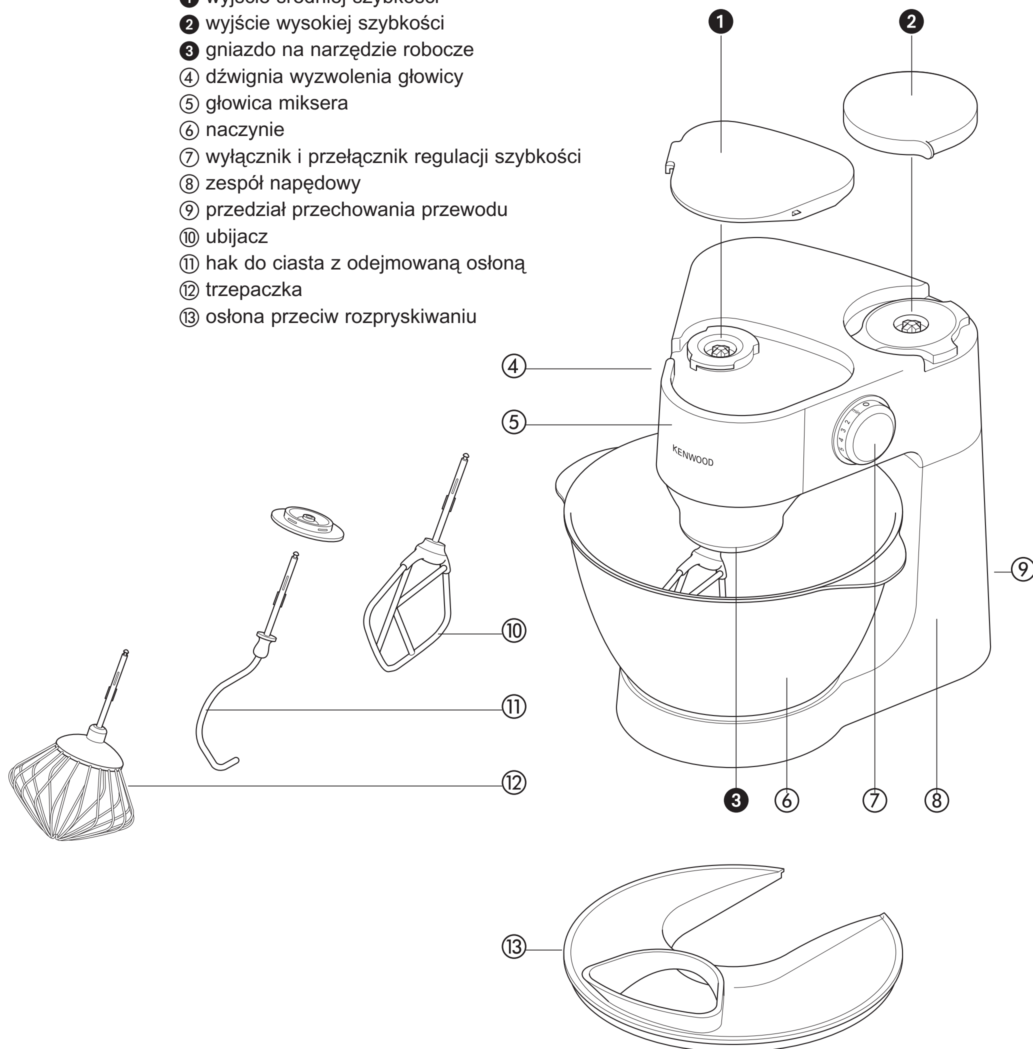
- Sprawdzić, czy parametry zasilania odpowiadają danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi Dyrektywy Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej 89/336/EWG.

przed pierwszym użyciem

1 Usuń całe opakowanie.
2 Wciśnij resztkę przewodu do przedziału przechowania przewodu z tyłu miksera.
3 Wymyć poszczególne części składowe: patrz pkt. ‘Czyszczenie’ na stronie 121.

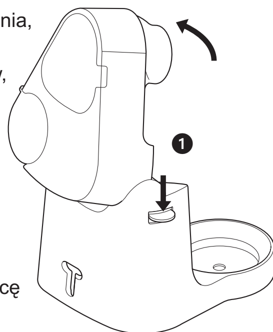
legenda – robot kuchenny Kenwood

❶ wyjście średniej szybkości
❷ wyjście wysokiej szybkości
❸ gniazdo na narzędzie robocze
④ dźwignia wyzwolenia głowicy
⑤ głowica miksera
⑥ naczynie
⑦ wyłącznik i przełącznik regulacji szybkości
⑧ zespół napędowy
⑨ przedział przechowania przewodu
⑩ ubijacz
⑪ hak do ciasta z odejmowaną osłoną
⑫ trzepaczka
⑬ osłona przeciw rozpryskiwaniu



mikser

narzędzia miksujące i ich wybrane zastosowania



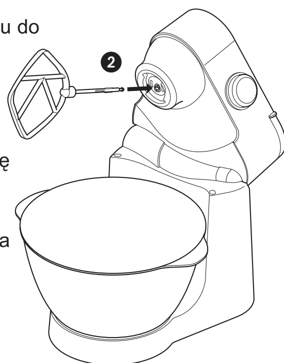
ubijacz ● Do przygotowywania ciast, biszkoptów, makaronów, lukru, nadzienia, eklerów i ziemniaków puree.

trzepaczka ● Do jajek, kremu, panierki, biszkoptów bez tłuszczu, bez, serników, musów, sufletów. Nie stosować trzepaczki do gęstych mieszanek (np. ucierania tłuszczu i cukru na jednolitą masę), gdyż może doprowadzić to do jej uszkodzenia.

hak do wygniatania ciasta ● Do wyrobu ciast drożdżowych.

dla użycia miksera

1 Naciśnij w dół na dźwignię wyzwolenia głowicy ❶ i podnieś głowicę miksera, dopóki ona nie zamknie się na swoim miejscu.



dla wstawienia narzędzia 2 Wybierz narzędzie i wstaw go do gniazda na narzędzia ❷.

● Koniecznie przekonaj się, że osłona jest nadziana na wałek haku do ciasta przed wstawieniem go do wyjścia. Po wstawieniu ustaw osłonę na wyjście miksera dla uniknięcia trafiania jedzenia.

3 Postaw miskę na podstawę i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek dla zamknięcia na swoim miejscu ❸.

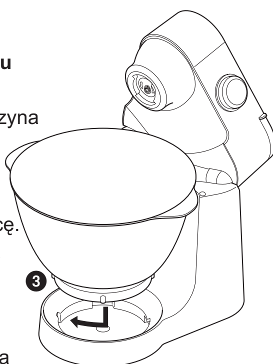
4 Naciśnij w dół na dźwignię wyzwolenia głowicy i nachylaj głowicę miksera, dopóki ona nie zamknie się na swoim miejscu.

5 Wstaw wtyczkę do gniazda, potem włącz maszynę i nastaw przełącznik szybkości według życzenia. Dla wyłączenia ustaw na ‘0’.

● Przełącz na pulsację P dla krótkich serii

6 Wyjmij wtyczkę z gniazda.

dla usunięcia narzędzia 7 Podnieś głowicę miksera i trzymając ją pewnie wyjmij narzędzie z wyjścia.



ważne ● **Przemieszczenia głowicy miksera normalny przy wymieszaniu ciężkih produktów, takich jak gęste ciasto.**

● Jeżeli głowica miksera zostanie podniesiona podczas pracy, maszyna natychmiast się zatrzyma. Dla ponownego uruchomienia miksera pochyl głowicę miksera, przełącz przełącznik szybkości w położenie Wyłącz, poczekaj kilka sekund, a potem znów wybierz szybkość. Mikser powinien natychmiast ponownie rozpocząć pracę.

● Jeśli z jakiegoś powodu przerwie się podawanie prądu i maszyna przestanie pracować, obróć przełącznik szybkości w położenie Wyłącz, poczekaj kilka sekund, a potem znów wybierz szybkość. Mikser powinien natychmiast ponownie rozpocząć pracę.

● Mikser nie będzie pracował, jeżeli wszystkie pokrywki wyjść nie są poprawnie wstawione do maszyny.

● Gdy usłyszysz, że maszyna pracuje z przeciążeniem, wyłącz ją i odejmij trochę mieszanki bądź powiększ szybkość.

wskazówki
- Wyłączyć urządzenie i w razie potrzeby oczyścić naczynie szpatułką.
- Do ubijania najlepiej nadają się jaja w temperaturze pokojowej.
- Przed przystąpieniem do ubijania białek jaj należy sprawdzić, czy na trzepaczce lub naczyniu nie pozostały resztki tłuszczu lub żółtek.
- Do makaronów stosować schłodzone składniki, chyba że w przepisie podano inaczej.
- Podczas ucierania tłuszczu i cukru na jednolitą masę do ciast należy zawsze używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub najpierw go zmiękczyć.
- Mikser wyposażony jest w funkcję tzw. miękkiego rozruchu, która minimalizuje rozpryskiwanie się składników. Jednakże po włączeniu miksera z gęstą mieszaniną w naczyniu, taką jak ciasto na chleb,
  mikser może potrzebować kilku sekund, aby osiągnąć żądaną szybkość.

wskazówki dotyczące wyrobu chleba

ważne
- Nigdy nie przekraczaj podanych maksymalnych ilości – bo przeciążysz maszynę.
- Przemieszczenia głowicy miksera normalny przy wymieszaniu ciężkih produktów, takich jak gęste ciasto.
- Wszystkie składniki najlepiej miksować po umieszczeniu najpierw składników płynnych.
- Co jakiś czas wyłączyć mikser i zeskrobać mieszaninę z haka do wygniatania ciasta.
- Różne rodzaje mąki różnią się znacznie ilością wymaganego płynu, a lepkość ciasta może mieć istotny wpływ na obciążenie miksera. Zaleca się obserwację pracy urządzenia podczas miksowania ciasta. Miksera nie należy uruchamiać na dłużej niż 6-8 minut.

przełącznik szybkości

To są tylko orientacyjne wskazania, które ulegają wahaniom w zależności od ilości mieszanki w misce oraz przerabianych składników.

ubijanie
- **śmietanka z tłuszczu i cukru** rozpocznij od min, powoli zwiększając szybkość
- **ubijanie jajek z śmietankowymi mieszankami** używaj szybkości od średniej do wysokiej
- **dodanie mąki, owoców itd.** używaj szybkości od niskiej do średniej
- **ciasta "wszystko w jednym"** rozpocznij od niskiej szybkości, powoli ją zwiększając
- **wcieranie tłuszczu do mąki** używaj wieńca przy szybkości od niskiej

do średniej
- powoli powiększaj do maksymalnej

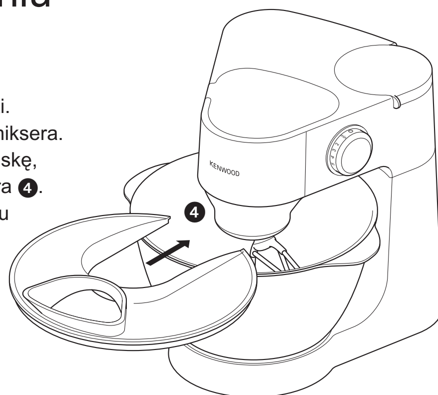
hak do ciasta
- używaj szybkości od niskiej do średniej

	maksymalne pojemności
kruche ciasto	450 g mąki
ciasto gąbkowate (mieszanka jednostopniowa)	1.6 kg mieszanki
mieszanka na ciasto owocowe	1.8 kg mieszanki
ciasto chlebowe	500 g mąki
białka jaj	8

elektroniczny sensoryczny układ sterowania prędkością

Mikser jest wyposażony w elektroniczny układ regulacji szybkości, który pozwala na utrzymywanie szybkości w różnych warunkach obciążenia, na przykład podczas wygniatania ciasta na chleb lub dodawania jajek do wyrabianego ciasta. Odczuwalna może być zatem pewna zmienność szybkości działania, w miarę jak mikser będzie dostosowywał swoją charakterystykę pracy do obciążenia i wybranej szybkości. Taki tryb pracy miksera jest normalny i nie jest objawem jego uszkodzenia.

dla ustawienia i używania osłony przeciw rozpryskiwaniu

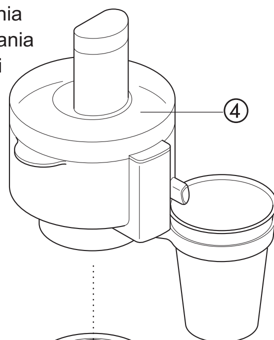


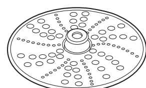
1 Postaw miskę na podstawę i dodaj składniki.
2 Ustaw narzędzie, a potem pochyl głowicę miksera.
3 Ustaw osłonę przeciw rozpryskiwaniu na miskę, wsuwając wyciętą sekcję na głowicę miksera ❹.
4 Dla usunięcia osłony przeciw rozpryskiwaniu wykonaj powyższe w obróconej kolejności.
- Podczas miksowania można dodawać składniki prosto do miski poprzez dziurę.

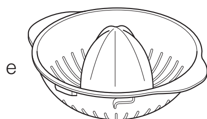
oferowane urządzenia

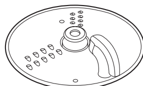
Dla kupna urządzenia, które nie znajduje się w komplecie dostawy, patrz obsługę i usługi dla klienta.

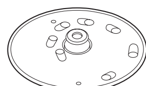
urządzenie kod		urządzenia
rozdrabniacz	①	1.5 l akrylowy **AT262**
		1.5 l ze stali nierdzewnej **AT263**
maszynka do mielenia mięsa	②	**AT261** proponowana z ekranami średnim i grubym
urządzenie do przeróbki jedzenia	③	**AT264** proponowane z
	a	ostrzem noża
	b	rewersyjna gruba płytą do krajania/rozdrabniania
	c	rewersyjna drobną płytą do krajania rozdrabniania
	d	płytą tarkowa (do nacierania sera parmezanu i ziemniaków do niemieckich pierogów ziemniaczanych)
	e	wirówka cytrusowa
dodatki na życzenie	f	Cienka (w stylu julien) płyta do rozdrabniania
	g	standardowa płyta do rozdrabniania
	h	dodatkowa płyta do przemiału grubego
sokowirówka	④	**AT265**

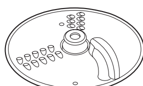


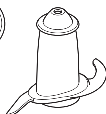

d

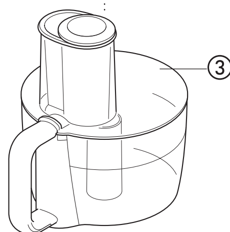

e

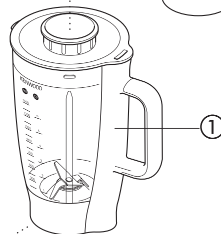

c

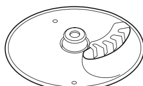

h

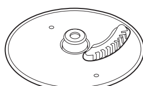

b

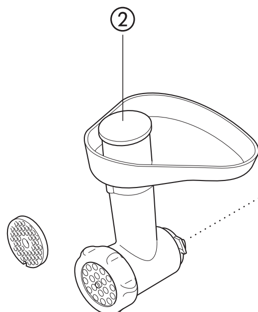

a

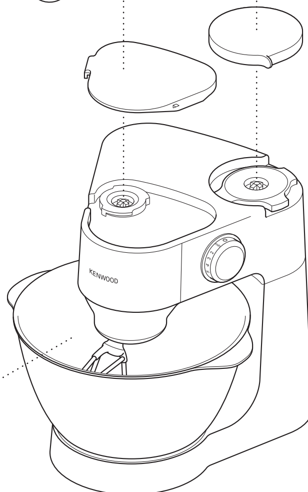





g


f





czyszczenie i serwis

pielęgnacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

zespół napędowy

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie osuszyć.
- Nie używać środków szorujących ani nie zanurzać w wodzie.

miska, narzędzia, osłona przeciw rozpryskiwaniu, osłona odejmowana na haku do ciasta

- Wymyć ręcznie, a następnie dokładnie wysuszyć lub umyć w zmywarce do naczyń.
- Nigdy nie używać szczotki drucianej, waty stalowej ani wybielacza do czyszczenia naczynia ze stali nierdzewnej. Do usuwania kamienia stosować ocet.
- Przechowywać z dala od źródeł ciepła (palników kuchenki, piecyków, kuchenek mikrofalowych).

dział serwisu i obsługi klienta

- Jeśli przewód ulegnie uszkodzeniu, ze względów bezpieczeństwa jego wymianę należy zlecić w serwisie KENWOOD lub autoryzowanym punkcie serwisowym KENWOOD.

Aby uzyskać pomoc w zakresie:

- obsługi miksera,
- serwisu lub napraw,

należy skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym zakupiono urządzenie.

przepisy

zupa z marchewki i kolendry

składniki
- 25 g masła
- 1 pokrojona cebula
- 1 rozgnieciony ząbek czosnku
- 750g marchwi, pociętej na kostki 1,5 cm (ewentualnie do lżejszej zupy wziąć 600g marchwi, pociętej na kostki 1,5 cm)
- zimny bulion z kurczaka
- 10-15 ml (2-3 łyżeczki) zmielonej kolendry
- sól, pieprz

sposób przyrządzania
1. Roztopić masło na rondlu, dodać cebulę i czosnek, a następnie podsmażać aż staną się miękkie.
2. Umieścić marchewkę w nasadce miksującej, dodać cebulę i czosnek. Dodać odpowiednią ilość bulionu tak, aby osiągnąć poziom 1,5 zaznaczony na pojemniku. Założyć pokrywkę i zakrywkę napełniacza.
3. Rozdrabniaj przy ustawieniu na pulsację przez 5 sekund dla uzyskania grubej zupy lub dłużej dla zupy drobniejszej.
4. Przelać mieszaninę do rondla, dodać kolendrę i przyprawy, a następnie gotować na wolnym ogniu przez 30-35 minut lub aż zupa się ugotuje.
5. Doprawić do smaku i w razie potrzeby dodać więcej płynu.

Основные узлы и детали кухонного комбайна Kenwood

Меры безопасности

- Перед установкой или снятием насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно выключите электроприбор и отсоедините сетевой шнур от розетки.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свисал вниз там, где его могут схватить дети.
- Не подносите пальцы близко к движущимся частям машины и к установленным насадкам. Никогда не прикасайтесь пальцами к внутренним частям шарнирного механизма.
- Никогда не оставляйте без присмотра включенный электроприбор.
- Запрещается пользоваться неисправным электроприбором. Проверьте или отремонтируйте: см. раздел "Обслуживание", стр. 130.
- Следите за тем, чтобы вода не попала на блок привода, электрический шнур или штепсельный разъем.
- Не используйте неразрешенные насадки, или более одной насадки за раз.
- При использовании насадки, ознакомьтесь с информацией по технике безопасности, относящейся к этой насадке.
- Никогда не превышайте максимальные значения загрузки ингредиентов, указанные на стр. 127.
- При подъеме данного устройства будьте осторожны. Убедитесь в том, что головная часть электроприбора зафиксирована, сосуд, инструменты и электрический шнур надежно закреплены.
- Не позволяйте детям и инвалидам пользоваться прибором без присмотра.
- Не позволяйте детям пользоваться или играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Перед включением в сеть

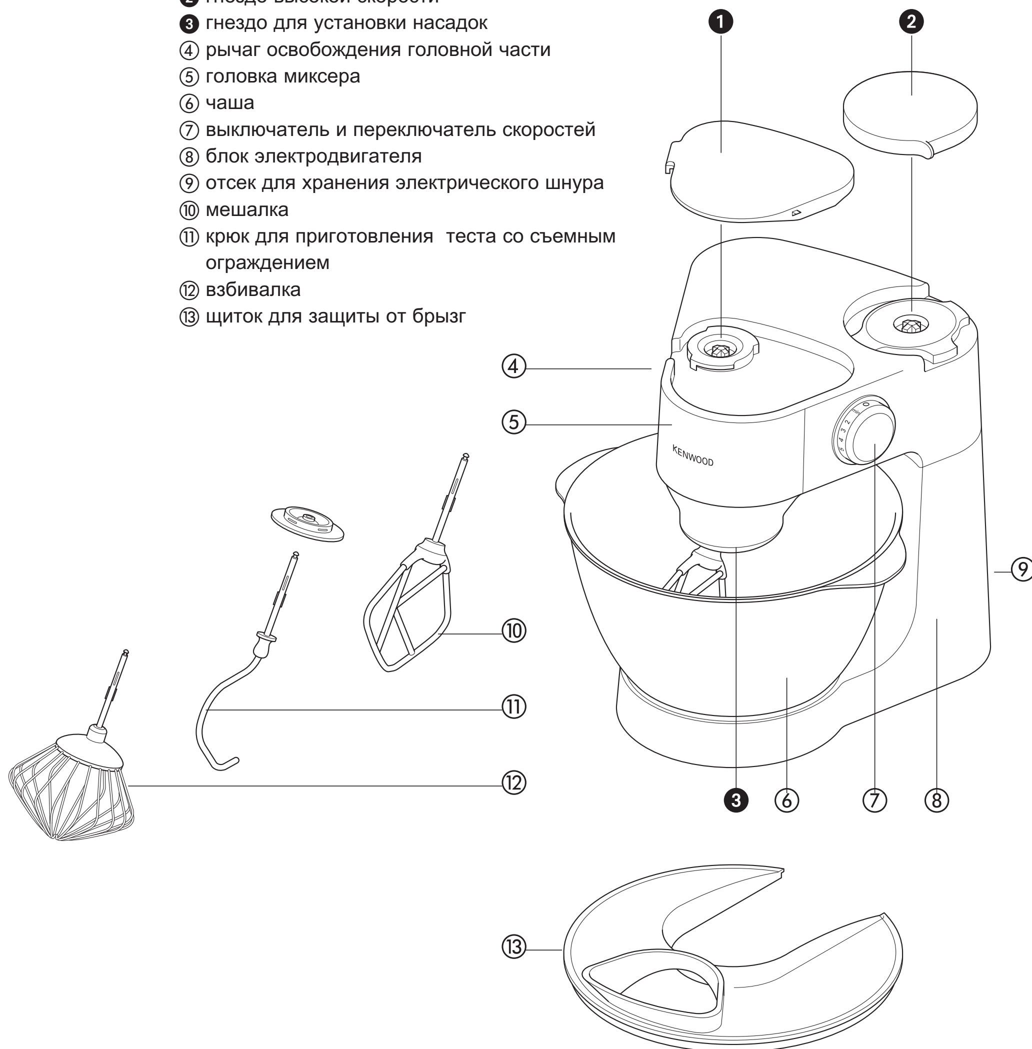
- Убедитесь в том, что параметры электросети в вашем доме соответствуют указанным на нижней стороне электроприбора.
- Этот электроприбор соответствует Требованиям Европейского экономического сообщества 89/336/EEC.

Перед первым использованием

1 Снимите всю упаковку.
2 Поместите неиспользуемый кусок шнура в отсек для гнезда на задней стороне миксера.
3 Вымойте детали: см. раздел “Уход и очистка”, стр. 130.

Познакомьтесь с кухонным комбайном Kenwood

❶ гнездо средней скорости
❷ гнездо высокой скорости
❸ гнездо для установки насадок
④ рычаг освобождения головной части
⑤ головка миксера
⑥ чаша
⑦ выключатель и переключатель скоростей
⑧ блок электродвигателя
⑨ отсек для хранения электрического шнура
⑩ мешалка
⑪ крюк для приготовления теста со съемным ограждением
⑫ взбивалка
⑬ щиток для защиты от брызг



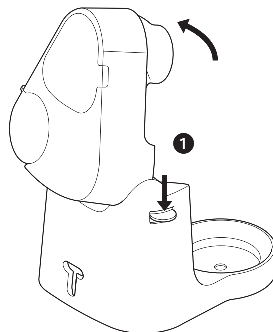
миксер

Насадки для перемешивания и некоторые их применения

мешалка ● Для приготовления пирожных, бисквитов и других мучных кондитерских изделий, глазури, начинок, эклеров и картофельного пюре.

взбивалка ● Для яиц, крема, теста, опарного теста без масла, меренгов, творожного пудинга, муссов, суфле. Не пользуйтесь взбивалкой для перемешивания густых смесей (например, для взбивания масла с сахаром) – возможно повреждение взбивалки.

насадка-крючок для замешивания теста ● Для дрожжевого теста.

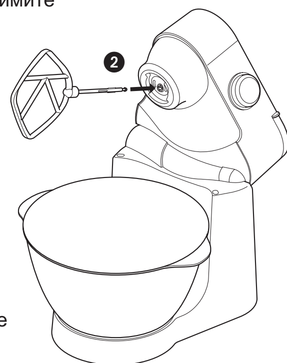


Как использовать миксер

1 Надавите на рычаг освобождения головной части ❶ и поднимите головную часть миксера до фиксации.

Как вставить насадку 2. Выберите насадку и вставьте ее в гнездо для насадки ❷.

● Прежде чем вставить крюк для теста в гнездо, убедитесь в том, что на его валу установлено ограждение. После того, как насадка будет вставлена в гнездо, закрепите на гнезде миксера ограждение, предотвращающее попадание продуктов в гнездо.



3 Установите сосуд на основание и поверните по часовой стрелке до фиксации ❸.

4 Надавите на рычаг освобождения головной част и опустите головную часть миксера до фиксации.

5 Воткните вилку в розетку, включите устройство и установите регулятор скорости в нужное положение. Для выключения устройства установите регулятор в положение «0».

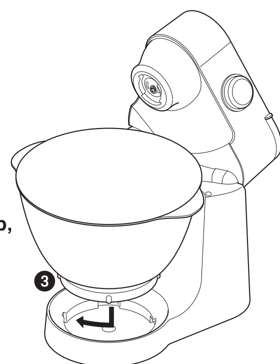
● Для последовательно-кратковременной подачи питания используйте импульсный режим (P).

6 Отсоедините устройство от сети питания.

Как отсоединить насадку 7 Поднимите головную часть миксера, и удерживая ее неподвижно, извлеките насадку из гнезда.

Внимание ● **Некоторое покачивание головки миксера является нормальным при перемешивании густых масс, например, теста.**

● Если поднять головную часть миксера во время работы, устройство немедленно остановится. Для повторного пуска миксера опустите головную часть, переместите регулятор скорости в положение выкл., подождите несколько секунд и затем снова установите нужное значение скорости. Миксер продолжит работу.



- Если по каким-либо причинам прекратилась подача питания на миксер, и машина остановила работу, переместите регулятор скорости в положение выкл., подождите несколько секунд и затем снова установите нужное значение скорости. Миксер продолжит работу.
- Миксер не будет работать до тех пор, пока не будут правильно установлены заглушки на все гнезда.
- Если во время работы машины вы слышите натужный шум двигателя, выключите машину, или удалите некоторую часть смеси, или увеличьте скорость.

советы

- При необходимости выключите электроприбор и очистите внутренние стенки чаши с помощью лопаточки.
- Лучше всего взбивать яйца, температура которых соответствует комнатной температуре.
- Перед взбиванием яичных белков убедитесь в том, что на взбивалке и на стенках чаши нет следов яичного желтка.
- Для замешивания сдобного теста следует использовать охлажденные ингредиенты при условии, что в вашем рецепте на этот счет нет других указаний.
- При взбивании масла с сахаром для приготовления смесей для пирожных, всегда используйте масло, подогретое до комнатной температуры, или предварительно растопите его.
- В вашем миксере имеется функция "плавный пуск", которая уменьшает расплескивание смеси. Таким образом, если миксер включается, когда в чаше находится густая смесь (например, тесто), вы можете заметить, что для того, чтобы миксер набрал заданные обороты, требуется несколько секунд.

Указания по приготовлению хлеба

Внимание

- Не превышайте максимальной указанной вместимости миксера – это приведет к перегрузке машины.
- Некоторое покачивание головки миксера является нормальным при перемешивании густых масс, например, теста.
- Ингредиенты лучше перемешиваются, если первой залить жидкость.
- Периодически останавливайте машину и удаляйте тесто с насадки-крючка для замешивания теста.
- Для различных сортов муки требуются различные количества жидкости, а для вымешивания более густого теста требуется большее усилие. Во время замешивания теста рекомендуется постоянно наблюдать за машиной; время замешивания теста не должно превышать 6-8 минут.

Регулятор скорости

Деления на нем играют чисто демонстративную роль, и положение регулятора зависит от количества смеси в сосуде, и от характера смешиваемых ингредиентов.

Взбиватель
- **Взбивание масла с сахаром** начинается на минимальной скорости, с постепенным ее увеличением.
- **Взбивание яиц во взбитых смесях** – скорость от средней до высокой.
- **Добавление муки, фруктов, и т.д.** – скорость от низкой до средней.
- **Пирожные «все в одном»** - процесс начинается на малой скорости, с постепенным ее увеличением до высокой.
- **Смешивание масла с мукой** – скорость от низкой до средней.

Венчик
- Постепенно увеличивайте скорость до максимальной

Крюк для теста
- Используйте скорость от низкой до средней

	максимальные загрузки ингредиентов
сдобное тесто для песочного печенья	450 г муки
бисквитное пирожное (смешивание в один этап)	общий вес смеси 1.6 кг
смесь для фруктового пирога	общий вес смеси 1.8 кг
тесто	500 г муки
яичные белки	8

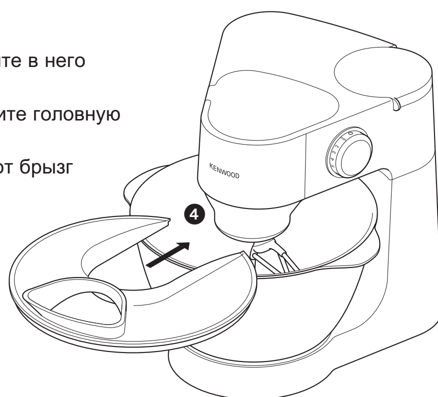
электронный датчик и регулятор скорости

В вашем миксере имеется электронный регулятор, снабженный датчиком скорости, который обеспечивает работу миксера с заданной скоростью при разных нагрузках, например, при изменении нагрузки в процессе замешивания теста или при добавлении яиц в смесь для приготовления пирога. Во время работы миксера вы можете заметить некоторое изменение скорости, так как в миксере выполняется регулировка мощности в соответствии с изменяемой нагрузкой и выбранной скоростью - это нормальное явление.

Как установить и использовать щиток для защиты от брызг

1 Поставьте сосуд на основание и поместите в него ингредиенты.
2 Установите насадку, и после этого опустите головную часть миксера.
3 Установите на сосуд щиток для защиты от брызг таким образом, чтобы головная часть миксера вошла в вырез на щитке ❹.
4 Для того, чтобы снять щиток, выполните описанную выше операцию в обратном порядке.

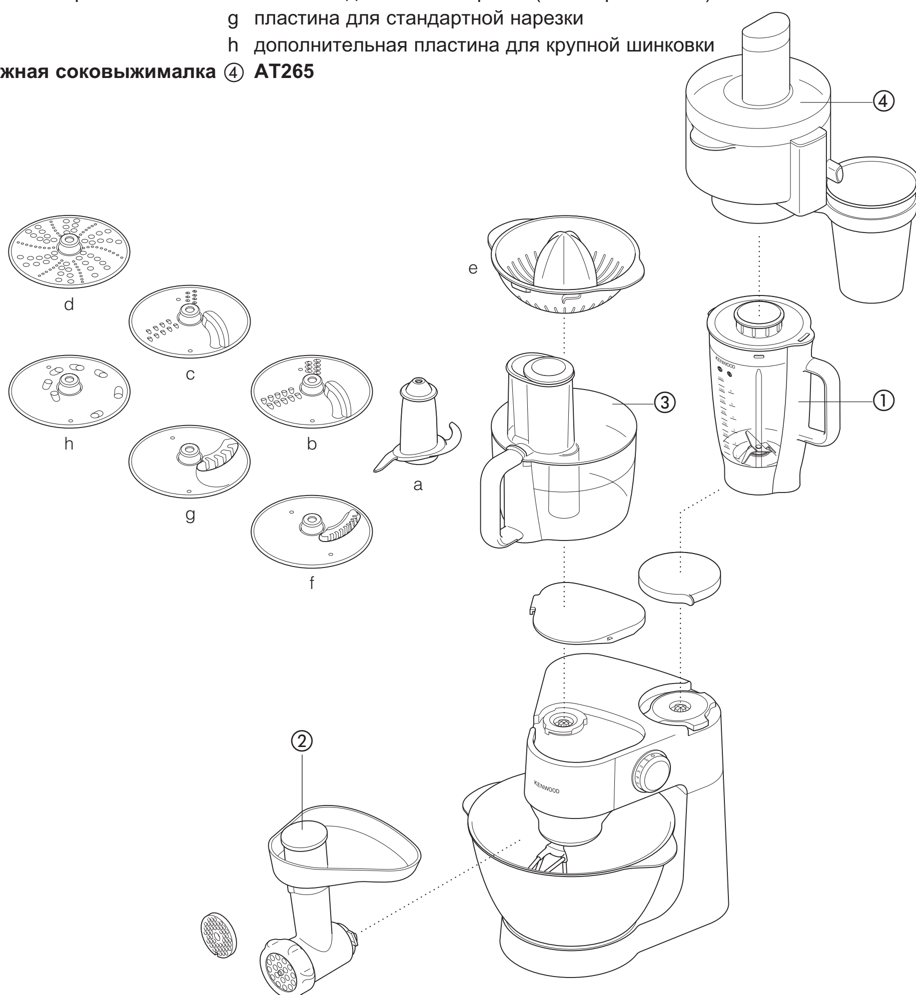
- В процессе смешивания ингредиенты можно добавить непосредственно в сосуд через подающую трубку.



Имеющиеся приспособления

Для того, чтобы приобрести приспособления, которые не входят в комплект миксера, обратитесь в отдел обслуживания клиентов.

приспособления		код приспособления
Соковыжималка	①	1,5 л, акрил – **AT262**
		1,5 л, нержавеющая сталь – **AT263**
Мясорубка	②	**AT261**, комплектуется средней и крупной решетками
Кухонный комбайн	③	**AT264**, комплектуется:
	a	режущий нож
	b	переворачиваемая ломтерезка (толстые ломти)/шинковка
	c	переворачиваемая ломтерезка (тонкие ломти)/шинковка
	d	пластина для измельчения (измельчение сыра пармезан и картофеля для запекания в тесте)
	e	дополнительная насадка – соковыжималка для цитрусовых
Дополнительные приспособления	f	пластина для тонкой нарезки (в манере жюльен)
	g	пластина для стандартной нарезки
	h	дополнительная пластина для крупной шинковки
Центробежная соковыжималка	④	**AT265**



очистка и обслуживание

Уход и очистка

- Перед очисткой обязательно выключите электроприбор и отсоедините его от сети.

блок электродвигателя
- Протрите влажной тканью, а затем высушите.
- Запрещается использовать абразивные чистящие средства и погружать блок электродвигателя в воду.

Сосуд, насадки Щиток для защиты от брызг Съемное ограждение на крюке для теста
- Вымойте руками, а затем высушите или вымойте в посудомоечной машине.
- При выполнении очистки чаши из нержавеющей стали не пользуйтесь проволочной щеткой, стальной мочалкой и отбеливающими средствами. Для удаления накипи используйте уксус.
- Не подносите электроприбор и его детали к нагревательным приборам (конфорки и духовки кухонной плиты, микроволновые печи).

Обслуживание и уход

- Если сетевой шнур поврежден, в целях безопасности замените его на фирме KENWOOD или в уполномоченном фирмой KENWOOD сервисном центре.

Если вам потребуется помощь:
- при использовании вашей машины
- для обслуживания или ремонта

Обращайтесь в магазин, где вы приобрели машину.

РЕЦЕПТЫ

морковный суп с кориандром

ингредиенты
- 25 г сливочного масла
- 1 мелко нарезанная луковица
- 1 зубчик мелко измельченного чеснока
- 750 г моркови, порезанной на кубики размером 1,5 см (для более легкого супа используйте 600 г моркови, порезанной на кубики размером 1,5 см)
- холодный куриный бульон
- 10-15 мл (2-3 чайных ложки) тертого кориандра
- соль и перец

способ приготовления
1. Растопить масло на сковороде, всыпать в него лук и чеснок и жарить до размягчения.
2. Засыпать морковь в чашу-растворитель, добавить лук и чеснок. Добавить холодный куриный бульон в таком количестве, чтобы количество продукта в чаше соответствовало метке «1.5». Установить крышку и заглушку на заливочное отверстие.
3. Смешивайте 5 секунд в импульсном режиме для получения густого супа, или дольше для получения жидкого супа.
4. Переложить смес„Ћ в кастрюлю для приготовления соусов, добавить кориандр и приправы, затем варить в течение 30-35 минут в режиме слабого кипения или до полной готовности.
5. При необходимости добавить приправы и долить жидкость по вкусу.

για να γνωρίσετε την κουζινομηχανή της Kenwood

ασφάλεια

- Θέτετε εκτός λειτουργίας και αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εργαλεία, μετά από τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα μέρη της συσκευής που κινούνται και μακριά από τα προσαρτημένα εργαλεία. Ποτέ μη βάζετε τα δάχτυλά σας κλπ στον περιστρεφόμενο μηχανισμό.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε τη για έλεγχο ή επισκευή: βλέπε ενότητα ‘σέρβις’, σελίδα 139.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα τροφοδοσίας, το καλώδιο ή το φις.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε μη εγκεκριμένα εξαρτήματα ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα ταυτόχρονα.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα, διαβάστε τις πληροφορίες για την ασφάλεια που το συνοδεύουν.
- Ποτέ μην υπερβαίνετε τις μέγιστες χωρητικότητες στη σελίδα 136.
- Να είστε προσεκτικοί όταν σηκώνετε αυτή τη συσκευή. Πριν τη σηκώσετε, βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή έχει ασφαλίσει και ότι το μπολ, τα εργαλεία και το καλώδιο είναι στερεωμένα.
- Η συσκευή να μη χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες ικανότητες.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν ή να παίζουν με τη συσκευή.
- χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Λεξψοοδ δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

πριν από τη σύνδεση στο ρεύμα

1. Αφαιρέστε τη συσκευασία.
2. Πιέστε το καλώδιο που περισσεύει στο χώρο αποθήκευσης του καλωδίου, στο πίσω μέρος του μίξερ.
3. Η συσκευή αυτή είναι συμβατή με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας 89/336/EEC.

πριν από την πρώτη χρήση

1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, συμπεριλαμβανομένου του υλικού γύρω από το μπωλ.

2 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής: βλέπε ενότητα ‘φροντίδα και καθαρισμός’, σελίδα 139.

για να γνωρίσετε την κουζινομηχανή της Kenwood

❶ υποδοχή μεσαίας ταχύτητας

❷ υποδοχή υψηλής ταχύτητας

❸ υποδοχή εργαλείων

④ μοχλός αποσύνδεσης κεφαλής

⑤ κεφαλή του μίξερ

⑥ μπωλ

⑦ διακόπτης λειτουργίας on/off και επιλογής ταχυτήτων

⑧ μονάδα κινητήρα

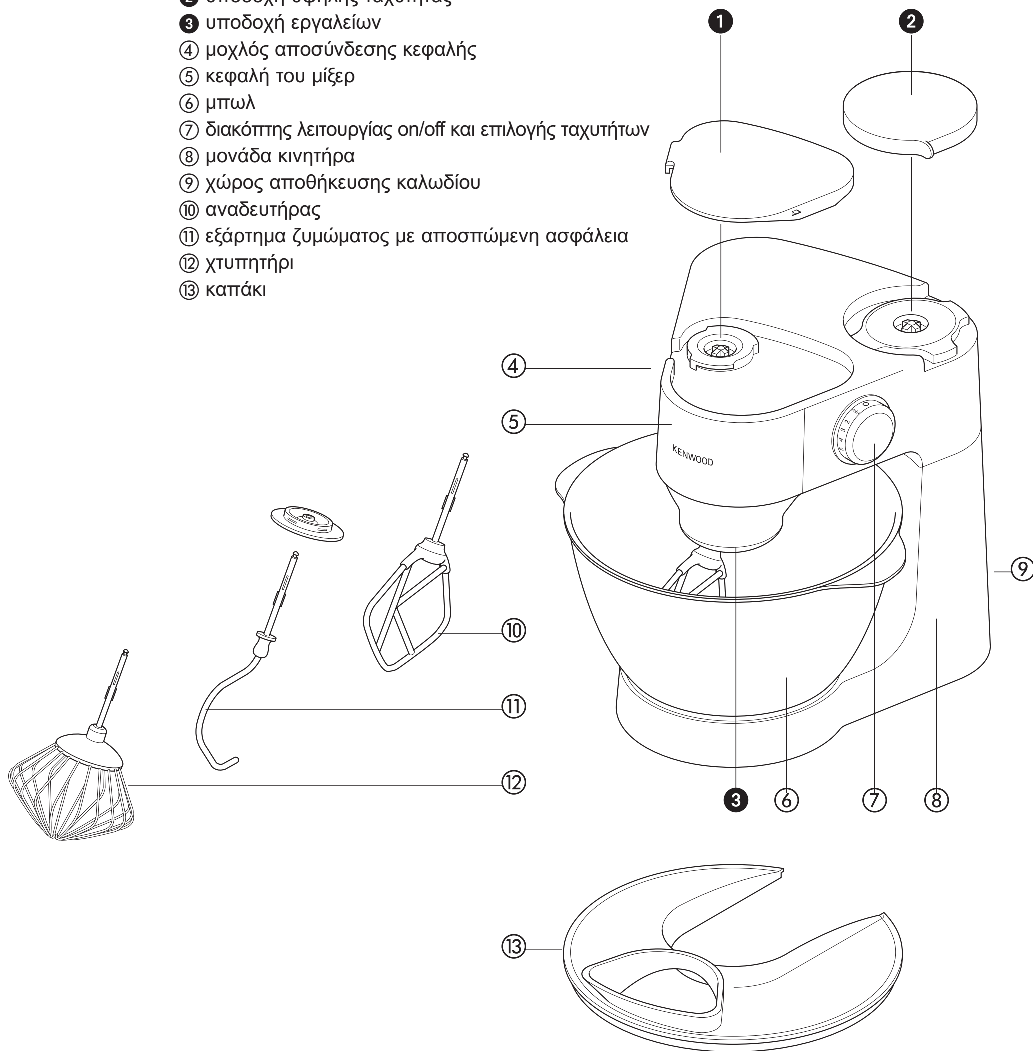
⑨ χώρος αποθήκευσης καλωδίου

⑩ αναδευτήρας

⑪ εξάρτημα ζυμώματος με αποσπώμενη ασφάλεια

⑫ χτυπητήρι

⑬ καπάκι



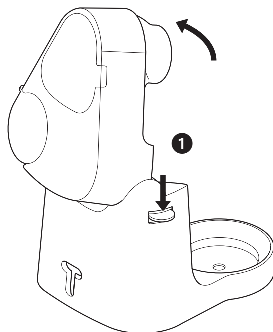
το **μίξερ**

τα εργαλεία ανάμιξης και μερικές από τις χρήσεις τους

αναδευτήρας
- Για να φτιάχνετε κέικ, μπισκότα, ζύμη, γλάσο, γέμιση, εκλέρ και πουρέ πατάτας.

χτυπητήρι
- Για αυγά, κρέμα, κουρκούτι, άπαχο παντεσπάνι, μαρέγκα, τσηζκέικ, μους,σουφλέ. Μη χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι για παχύρρευστα μίγματα (π.χ. για να χτυπάτε βούτυρο και ζάχαρη) – μπορεί να προκαλέσετε φθορά στο εργαλείο.

γάντζος ζύμης
- Για μίγματα με μαγιά.

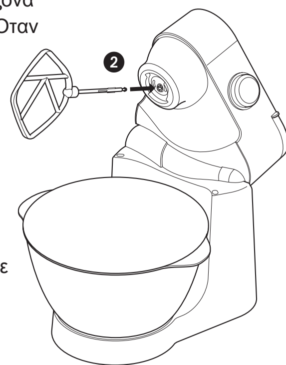


πώς χρησιμοποιείται το μίξερ

1 Πιέστε προς τα κάτω το μοχλό αποσύνδεσης της κεφαλής ❶ και σηκώστε την κεφαλή του μίξερ έως ότου ασφαλίσει.

πώς να προσαρμόσετε ένα εργαλείο

2 Επιλέξτε ένα εργαλείο και πιέστε το στην υποδοχή εργαλείου ❷.
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι έχετε προσαρμόσει την ασφάλεια στον άξονα του εξαρτήματος ζυμώματος πριν το συνδέσετε στην υποδοχή. Όταν το συνδέσετε, προσαρμόστε την ασφάλεια στην υποδοχή του μίξερ για να μην ξεχειλίζουν τα υλικά.



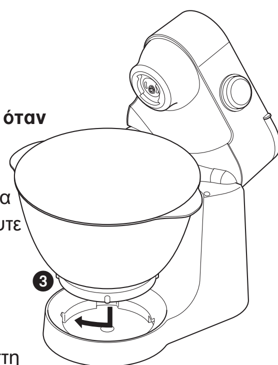
3 Προσαρμόστε το μπολ στη βάση και στρέψτε προς τα δεξιά έως ότου ασφαλίσει ❸.
4 Πιέστε προς τα κάτω το μοχλό αποσύνδεσης της κεφαλής και χαμηλώστε την κεφαλή του μίξερ έως ότου ασφαλίσει.
5 Συνδέστε στην παροχή ρεύματος, θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και στρέψτε το διακόπτη ταχύτητας στην ταχύτητα που θέλετε. Για να θέσετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, στρέψτε στο ‘0’.
- Επιλέξτε τη λειτουργία παλμού Π για σύντομη λειτουργία στη μέγιστη ταχύτητα.

6 Αποσυνδέστε από την παροχή ρεύματος.

πώς να αφαιρέσετε ένα εργαλείο

7 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ και, ενώ την κρατάτε σταθερά, τραβήξτε το εργαλείο από την υποδοχή.

σημαντικό
- **Η μικρή μετακίνηση της κεφαλής του μίξερ είναι φυσιολογική όταν αναμειγνύονται βαριά υλικά, όπως ζύμη για ψωμί.**
- Εάν σηκώσετε την κεφαλή του μίξερ ενόσω βρίσκεται σε λειτουργία, η λειτουργία της συσκευής θα διακοπεί αμέσως. Για να θέσετε πάλι το μίξερ σε λειτουργία, χαμηλώστε την κεφαλή, στρέψτε διακόπτη ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης, περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και επιλέξτε πάλι την ταχύτητα. Το μίξερ θα πρέπει να αρχίσει να λειτουργεί αμέσως.
- Εάν για οποιοδήποτε λόγο διακοπεί η παροχή ρεύματος στο μίξερ και η συσκευή σταματήσει να λειτουργεί, στρέψτε το διακόπτη ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης, περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και επιλέξτε πάλι την ταχύτητα. Το μίξερ θα πρέπει να αρχίσει να λειτουργεί αμέσως.



- Το μίξερ δεν λειτουργεί εάν δεν προσαρμόσετε σωστά τα καλύμματα των υποδοχών στη συσκευή.
- Εάν καταλάβετε ότι η συσκευή καταπονείται, θέστε τη εκτός λειτουργίας και αφαιρέστε μέρος του μείγματος ή αυξήστε την ταχύτητα.

πρακτικές

- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αφαιρείτε τα συμβουλές υπολείμματα από το μπωλ με μία σπάτουλα όταν χρειάζεται.
- Είναι καλύτερο τα αυγά που χτυπάτε να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
- Πριν χτυπήσετε τα ασπράδια, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει λίπος ή κρόκος αυγού στο χτυπητήρι ή στο μπωλ.
- Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για ζύμη εκτός και αν η συνταγή απαιτεί το αντίθετο.
- Όταν χτυπάτε βούτυρο και ζάχαρη για την παρασκευή μίγματος για κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή μαλακώστε το πρώτα.
- Το μίξερ έχει ενσωματωμένη λειτουργία ‘ομαλής εκκίνησης’ ώστε η ποσότητα των υλικών που διασκορπίζεται να μειώνεται στο ελάχιστο. Εάν, όμως, η συσκευή έχει τεθεί σε λειτουργία με παχύρρευστο μίγμα στο μπωλ όπως ζύμη για ψωμί, ίσως παρατηρήσετε ότι χρειάζονται μερικά δευτερόλεπτα μέχρι το μίξερ να αρχίσει να λειτουργεί στην ταχύτητα που έχετε επιλέξει.

παρατηρήσεις για την παρασκευή ψωμιού

σημαντικό

- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις αναφερόμενες μέγιστες ποσότητες – θα υπερφορτώσετε τη συσκευή.
- Η μικρή μετακίνηση της κεφαλής του μίξερ είναι φυσιολογική όταν αναμειγνύονται βαριά υλικά, όπως ζύμη για ψωμί.
- Τα υλικά αναμιγνύονται καλύτερα εάν τοποθετήσετε πρώτα το υγρό υλικό.
- Ανά διαστήματα σταματάτε τη συσκευή και αφαιρείτε το μίγμα από το γάντζο της ζύμης.
- Οι διαφορετικές παρτίδες αλευριού διαφέρουν σημαντικά ως προς τις ποσότητες του υγρού που απαιτούνται και η κολλώδης υφή της ζύμης μπορεί να αυξήσει σημαντικά την καταπόνηση στην οποία υπόκειται η συσκευή. Σας συμβουλεύουμε να επιβλέπετε τη συσκευή ενώ παρασκευάζεται η ζύμη. Η διαδικασία δε διαρκεί περισσότερο από 6-8 λεπτά.

διακόπτης ταχύτητας

Τα παρακάτω αποτελούν απλά ενδεικτικές οδηγίες και ποικίλλουν ανάλογα με την ποσότητα του μείγματος στο μπολ και τα υλικά που αναμειγνύετε.

χτυπητήρι
- **παρασκευή κρέμας με λίπος και ζάχαρη** αρχίστε στην ελάχιστη ταχύτητα και αυξήστε σταδιακά σε υψηλότερες ταχύτητες
- **χτύπημα αβγών σε κρεμώδη μείγματα** χρησιμοποιήστε μεσαίες ή υψηλές ταχύτητες
- **μείγμα σταδιακά αλευριού, φρούτων κ.λπ.** χρησιμοποιήστε χαμηλές ή μεσαίες ταχύτητες
- **ανάμειξη όλων των υλικών ενός κέικ** αρχίστε στην ελάχιστη ταχύτητα και αυξήστε σταδιακά σε υψηλότερες ταχύτητες
- **ανάμειξη λίπους με αλεύρι** χρησιμοποιήστε χαμηλές ή μεσαίες ταχύτητες

αναδευτήρι
- αυξήστε σταδιακά στη μέγιστη ταχύτητα

εξάρτημα ζυμώματος
- χρησιμοποιήστε χαμηλές ή μεσαίες ταχύτητες

	μέγιστες χωρητικότητες
απλό εύθρυπτο κέικ	450γρ αλεύρι
αφράτο κέικ (ανάμειξη υλικών σε ένα βήμα)	1.6 κιλά συνολικό βάρος μίγματος φρούτων
μίγμα για κέικ	1.8 κιλά συνολικό βάρος μίγματος φρούτων
ζύμη για ψωμί	500γρ αλεύρι ψωμί
ασπράδια αυγών	8

ο διακόπτης του ηλεκτρονικού αισθητήρα ταχυτήτων

Το μίξερ διαθέτει ενσωματωμένο διακόπτη ηλεκτρονικού αισθητήρα ταχυτήτων που έχει σχεδιαστεί ώστε να διατηρεί σταθερή την ταχύτητα κάτω από διαφορετικές συνθήκες καταπόνησης, όπως όταν ζυμώνετε ψωμί ή όταν προσθέτετε αυγά σε μίγμα για κέικ. Είναι επομένως πιθανό να ακούσετε τον κινητήρα να λειτουργεί με διαφορετική ταχύτητα καθώς το μίξερ προσαρμόζει τη λειτουργία του στο φορτίο και την ταχύτητα που έχετε επιλέξει – αυτό είναι φυσικό.

πώς προσαρμόζετε και χρησιμοποιείτε το καπάκι



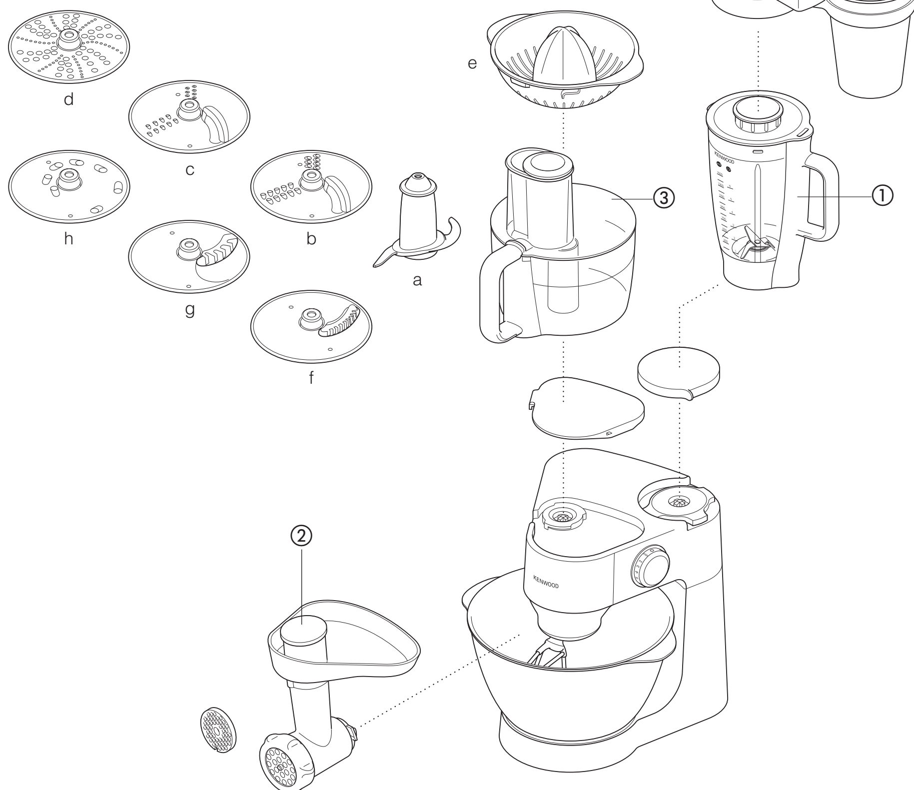
1 Προσαρμόστε το μπολ στη βάση και προσθέστε τα υλικά.
2 Προσαρμόστε το εργαλείο και μετά χαμηλώστε την κεφαλή του μίξερ
3 Προσαρμόστε το καπάκι πάνω στο μπολ, εφαρμόζοντας το τμήμα με την οπή γύρω από την κεφαλή του μίξερ ❹.
4 Για να αφαιρέσετε το καπάκι, ακολουθήστε αντίστροφα την παραπάνω διαδικασία.

- Κατά την ανάμειξη των υλικών, μπορείτε να προσθέτετε υλικά από την οπή απευθείας στο μπολ.

διαθέσιμα εξαρτήματα

Για να αγοράσετε ένα εξάρτημα που δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία, βλ. παραγράφους «Σέρβις» και «Εξυπηρέτηση πελατών».

εξάρτημα	κωδικός εξαρτήματος
μπλέντερ ①	ακρυλικό 1,5 μ **AT262**
	ανοξείδωτος χάλυβας 1,5 μ **AT263**
μηχανή του κιμά ②	**AT261** με μεσαία και χοντρή σήτα
πολυμίξερ ③	**AT264** με
a	λεπίδες
b	δίσκο κοπής δύο όψεων για χοντρές φέτες/χοντρό τρίψιμο
c	δίσκο κοπής δύο όψεων για λεπτές φέτες/ψιλό τρίψιμο
d	τρίφτη (τρίβει παρμεζάνα και πατάτες για την παρασκευή γερμανικών ντάμπλινγκ πατάτας)
e	λεμονοστείφτη
προαιρετικά εξαρτήματα f	λεπτός δίσκος για ψιλό κόψιμο τύπου ζιλιέν
g	κλασικός δίσκος για ψιλό κόψιμο
h	δίσκος για έξτρα χοντρό τρίψιμο
φυγοκεντρικός στείφτης ④	**AT265**



καθαρισμός και σέρβις

φροντίδα και καθαρισμός

- Θέτετε πάντα εκτός λειτουργίας και αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.

μονάδα του κινητήρα

- Περάστε με ένα υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε στιλβωτικά και μη βυθίζετε σε νερό.

μπολ, εργαλεία, καπάκι, αποσπώμενη ασφάλεια του εξαρτήματος ζυμώματος

- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συρμάτινη βούρτσα, σύρμα κουζίνας ή λευκαντικό για να καθαρίσετε το ανοξείδωτο μπωλ. Χρησιμοποιείτε ξύδι για να αφαιρέσετε τα άλατα.
- Κρατήστε τα μέρη της συσκευής μακριά από πηγές θερμότητας (επιφάνεια κουζίνας, φούρνος, φούρνος μικροκυμάτων).

σέρβις και φροντίδα πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο συνεργείο της KENWOOD.

Εάν χρειάζεστε βοήθεια με:

- τη χρήση της συσκευής
- το σέρβις ή τις επισκευές

Επικοινωνήστε με το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή σας.

συνταγές

σούπα με καρότα και κόλιαντρο

υλικά
- 25γρ βούτυρο
- 1 τεμαχισμένο κρεμμύδι
- 1 κοπανισμένη σκελίδα σκόρδο
- 750 γρ. καρότο, κομμένο σε κύβους 1,5 εκ. (εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε 600 γρ. καρότο κομμένο σε κύβους 1,5 εκ. για την παρασκευή ελαφρύτερης σούπας)
- κρύο ζωμό κοτόπουλο
- 10-15ml (2-3 κουταλάκια του γλυκού) αλεσμένο κόλιαντρο
- αλάτι και πιπέρι

μέθοδος
1. Λιώστε το βούτυρο σε ένα κατσαρολάκι, προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο και τηγανίστε μέχρι να μαλακώσουν.
2. Τοποθετήστε το καρότο στο μπλέντερ, προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Προσθέστε ζωμό αρκετό ώστε να φτάνει μέχρι την ένδειξη 1,5 στο κύπελλο. Προσαρμόστε το καπάκι και το κάλυμμα μεζούρα.
3. Αναμείξτε στη λειτουργία παλμού για 5 δευτερόλεπτα, εάν θέλετε μεγάλα κομμάτια για τη σούπα σας, ή για μεγαλύτερο διάστημα, εάν προτιμάτε τα υλικά ψιλοκομμένα.
4. Μεταφέρετε το μίγμα σε κατσαρόλα, προσθέστε το κόλιαντρο και μπαχαρικά και βράστε τη σούπα σε χαμηλή φωτιά για 30 έως 35 λεπτά ή όσο χρειάζεται μέχρι να μαγειρευτεί.
5. Ελέγξτε εάν χρειάζονται και άλλα μπαχαρικά και προσθέστε κι άλλο ζωμό εάν είναι απαραίτητο.

الوصفة

حساء الجزر والكزبرة

المكونات
- ٢٥ ج زبد
- بصلة مفرومة
- فص ثوم مسحوق
- ٧٥٠ ج جزر مقطع مكعبات ١,٥ سم
  (أو مع الحساء الخفيف، استخدم ٦٠٠ جرام جزر مقطعة مكعبات ١.٥ سم)
- مرق دجاج بارد
- ١٠-١٥ مل كزبرة مطحونة
- ملح وفلفل

الطريقة:
١ يذاب الزبد في الوعاء ويضاف البصل والثوم ثم يحمر إلى أن يلين.
٢ يوضع الجزر في المسيل ويضاف البصل والثوم. تضاف كمية كافية من المرق للوصول إلى مستوى ١,٥ في القدح. ثبت الغطاء وغطاء التعبئة.
٣ تخفق في وضع النبض لمدة ٥ ثوان للحساء الخشن أو أكثر للحساء الناعم.
٤ ينقل المزيج إلى قدر، ثم تضاف الكزبرة والتوابل ويطهى الحساء ببطء لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة أو إلى أن تنضج.
٥ تضبط التوابل حسب الحاجة ويضاف المزيد من السائل إذا لزم الأمر.

التنظيف والصيانة

العناية والتنظيف

- دائمًا أوقف التشغيل وافصل الجهاز من الكهرباء قبل التنظيف.

وحدة الطاقة

- امسح بقطعة قماش رطبة ثم جففها.
- لا تستخدم مواد أكالة ولا تغمره في الماء.

الوعاء، الأدوات، واقي الرذاذ، الواقي القابل للفك، خطاف العجين

- تغسل باليد ثم يجفف تمامًا أو تغسل في غسالة الصحون.
- لا تستخدم فرشاة سلكية، ولا صوفًا معدنيًا ولا مبيضًا لتنظيف وعاء الستانلس ستيل. استخدم الخل لإزالة الجير.
- أبعد الجهاز عن الحرارة (أعلى الموقد، الفرن، الميكروويف).

الصيانة والعناية بالعملاء

- إذا تلف السلك؛ فيجب من باب السلامة استبداله لدى KENWOOD أو أحد مراكز إصلاح KENWOOD المعتمدين.

عند الحاجة للمساعدة بشأن:

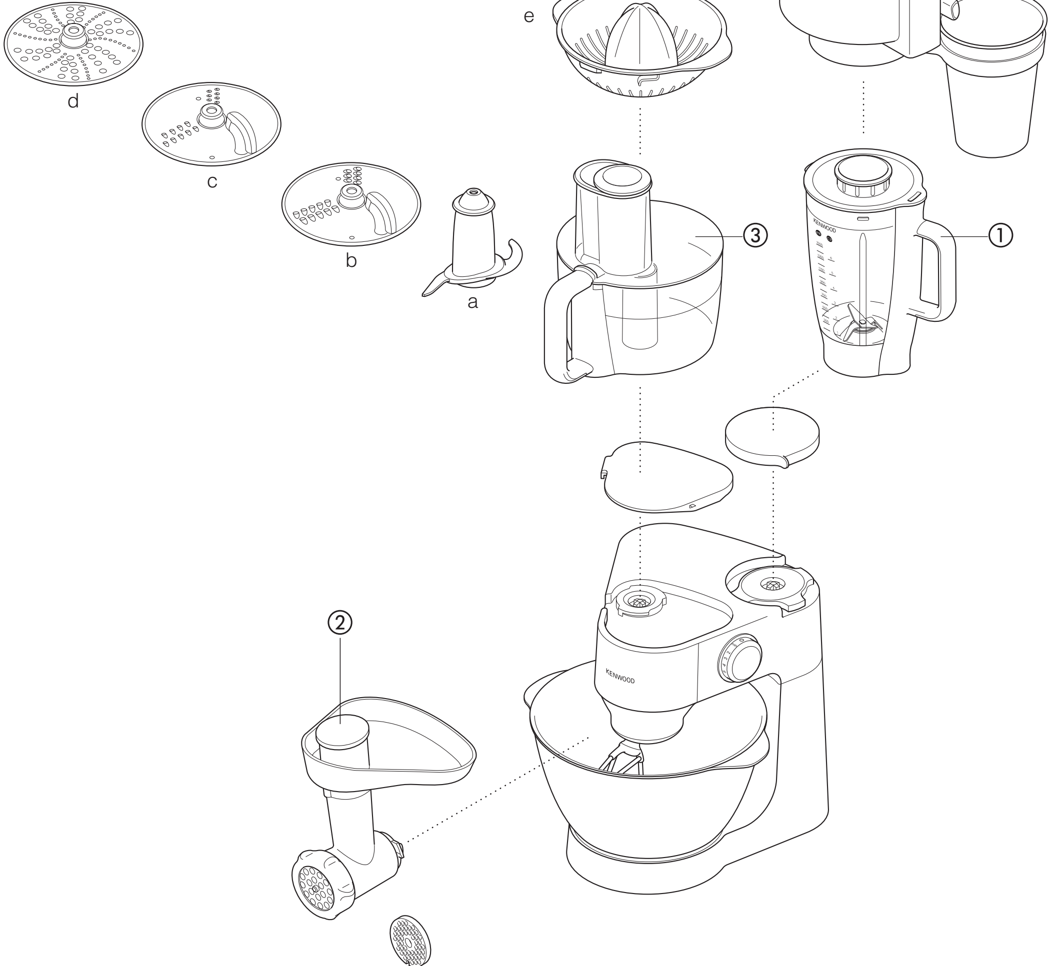
- استخدام الجهاز
- الصيانة أو الإصلاح (داخل الضمان أو خارجه)

فاتصل بالمتجر الذي اشتريت منه الجهاز.

الملحقات المتوفرة

لشراء ملحق ليس موجوداً في العلبة؛ انظر الخدمة ورعاية العملاء.

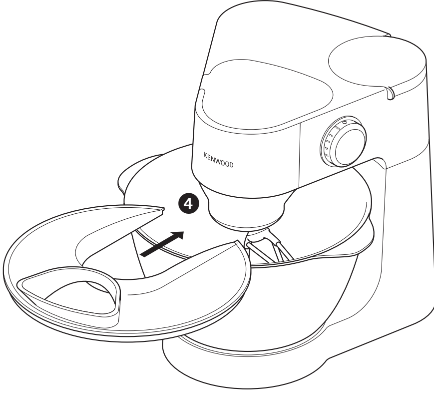
الملحق	رمز الملحق
المسيل ①	١,٥ لتر أكريليك **AT262**
	١,٥ لتر ستانلس ستيل **AT263**
المفرمة ②	**AT261** مع منخل متوسط وخشن
ملحق تصنيع الطعام ③	**AT264** مع
	a شفرة السكين
	b وحدة شرائح سميكة / فرم قابلة للعكس
	c وحدة شرائح نحيفة / فرم قابلة للعكس
	d لوحة بشر (لبشر جبن بارميزان والبطاطس لزلابية البطاطس الألمانية)
ملحق اختياري	e معصرة الحمضيات (٣٠٧٠)
معصرة طرد مركزي ④	**AT265**



ضابط مستشعر السرعة الإلكتروني

يحتوي الخلاط على ضابط مستشعر سرعة إلكتروني مصمم للمحافظة على السرعة في كافة الأحمال، مثل العجن أو عند إضافة البيض إلى مزيج الكيكة. ولذا قد تسمع بعض التغير في السرعة أثناء الاستخدام لأن الخلاط يضبط نفسه مع الحمل والسرعة المحددة، وذلك أمر عادي.

تركيب الواقي واستخدامه



١ ركب الوعاء في القاعدة وأضف المكونات.
٢ ركب الأداة ثم اخفض رأس الخلاط.
٣ ركب الواقي في الوعاء بتحريك القاطع قليلاً حول رأس الخلاط 4 .
٤ اعكس عملية التركيب أعلاه لفك الواقي.
- أثناء الخلط؛ يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى الوعاء عبر الأنبوب.

نقاط عند إعداد الخبز

هام
- لا تتجاوز السعات القصوى المحددة – فذلك يزيد الحمل على الجهاز.
- من العادي تحرك رأس الخلط عند خلط أطعمة ثقلية مثل عجين الخبز.
- تختلط المكونات بشكل أفضل عند وضع السوائل أولاً.
- أوقف الجهاز على فترات واكشط المزيج عن خطاف العجين.
- تتنوع العجنات المختلفة من الدقيق بشكل واضح في كميات السائل المطلوبة، وقد يكون لالتصاق العجين أثر ملحوظ على الحمل الواقع على الجهاز. ينصح بمراقبة الجهاز أثناء مزج العجين، لن تستغرق العملية أكثر من ٦ – ٨ دقائق.

مفتاح السرعة

هذه مجرد إرشادات وتتنوع تبعًا لمقدار المزيج في الوعاء والمكونات الجاري مزجها.

الخفاق
- **خفق الدهن والسكر:** ابدأ تدريجياً ثم انتقل إلى سرعة أعلى
- **خفق البيض في مزيج الكريمة:** استخدم السرعة المتوسطة والعليا
- **ضم الطحين والفاكهة:** استخدم السرعة المنخفضة والمتوسطة
- **الكيك الشامل:** ابدأ على سرعة منخفضة تدريجياً ثم انتقل إلى سرعة أعلى
- **فرك الدهن في الفاكهة:** استخدم السرعة المنخفضة والمتوسطة

المضرب
- زد السرعة تدريجيًا إلى الحد الأقصى

خطاف العجين
- استخدم السرعة المنخفضة والمتوسطة

	السعات القصوى
معجنات قصيرة القشرة	٤٥٠ ج طحين
كيكة اسفنجية (مزج بمرحلة واحدة)	١,٦ كجم إجمالي المزيج
مزيج كيكة الفاكهة	١,٨ كجم إجمالي المزيج
عجينة الخبز	٥٠٠ ج طحين
بياض البيض	٨

الخلاط

أدوات الخلط وبعض استخداماتها

الخفاق
- لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والمثلجات والحشوات والحلويات والبطاطس المهروسة.

المضرب
- للبيض والكريمة والزبد والعجينة الاسفنجية الخالية من الدهن، والمرنغ، وكيك الجبن، والسوفلية لا تستخدم المضرب مع المزيج السميك (كخفق الدهن والسكر مثلاً) – فقد يتلف.

خطاف العجين
- لمزج الخميرة.

لاستخدام الخلاط

١ اضغط ذراع تحرير الرأس لأسفل ❶ وارفع رأس الخلاط إلى أن تثبت في مكانها.

لإدخال الأداة
٢ اختر الأداة واضغطها في مقبس الأدوات ❷.
- تأكد أن الواقي مثبت في عمود خطاف العجين قبل الإدخال في المنفذ. بعد الإدخال؛ ركب الواقي في منفذ الخلاط لمنع دخول الطعام.

٣ ركب الوعاء في القاعدة ثم لفه في اتجاه عقارب الساعة لتثبيته ❸.
٤ اضغط ذراع تحرير الرأس لأسفل واخفض رأس الخلاط إلى أن تثبت في مكانها.
٥ صل الكهرباء ثم شغل الجهاز ثم حول مفتاح السرعة إلى الوضع المرغوب. للإنهاء انتقل إلى 0.
- انتقل إلى النبض P للدورات القصيرة.

٦ افصل الجهاز من الكهرباء.

لإخراج الأداة
٧ ارفع رأس الخلاط، وأثناء الإمساك بها جيداً اسحب الأداة من المقبس.

هام
- **من العادي تحرك رأس الخلط عند خلط أطعمة ثقلية مثل عجين الخبز.**
- إذا لم ترتفع رأس الخلاط أثناء العمل؛ فسيتوقف الجهاز عن العمل مباشرة. ولإعادة تشغيله؛ اخفض رأس الخلاط، ثم حول مفتاح السرعة إلى وضع الإنهاء، وانتظر بضع ثوان ثم أعد اختيار السرعة. يجب أن يستأنف الخلاط العمل مباشرة.
- وإذا انقطعت الكهرباء عن الجهاز لأي سبب مما أدى إلى توقفه عن العمل؛ حول مفتاح السرعة إلى وضع الإنهاء، وانتظر بضع ثوان ثم أعد اختيار السرعة. يجب أن يستأنف الخلاط العمل مباشرة.
- لن يعمل الخلاط إلا إذا كانت جميع أغطية المنافذ صحيحة التثبيت في الجهاز.
- إذا كان صوت الجهاز مزعجاً؛ فأوقف تشغيله وأخرج بعض المزيج أو زد السرعة.

نصائح
- أوقف الجهاز ونظف الوعاء بملعقة عند الحاجة.
- أفضل شيء للبيض عند الخفق أن يكون على درجة حرارة الغرفة.
- قبل خفق البيض؛ تأكد أنه لا يوجد شحم أو صفار البيض على المضرب أو الوعاء.
- استخدم مكونات باردة للمعجنات ما لم تتطلب الوصفة غير ذلك.
- عند خفق الدهن والسكر لإعداد الكيك؛ استخدم الدهن (السمن) عند درجة حرارة الغرفة أو حوله إلى الحالة السائلة أولاً.
- يحتوي الخلاط على وظيفة "البداية الخفيفة" لتقليل الانسكاب.

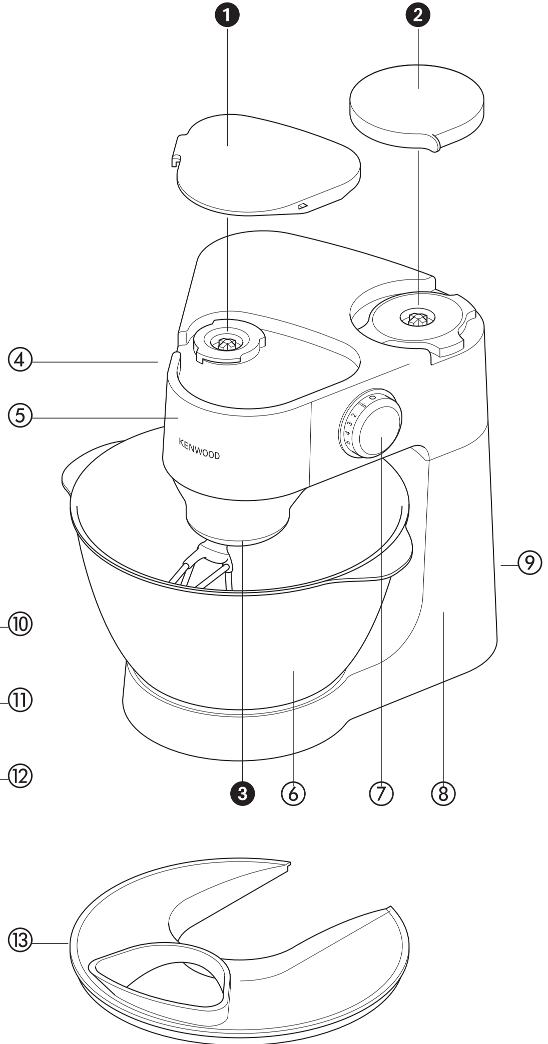
ولكن؛ عند تشغيل الجهاز مع وجود مزيج سميك في الوعاء مثل عجينة الخبز؛ فقد تلحظ أن الخلاط يستغرق بضع ثوان لبلوغ السرعة المحددة.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

١ أخرج الجهاز من العلبة.
٢ أدخل السلك الزائد في حجرة تخزين السلك في مؤخرة الخلاط.
٣ اغسل المكونات: راجع "العناية والتنظيف"، الصفحة ٧٤١.

تعرف على جهاز المطبخ الشامل من Kenwood

❶ منفذ السرعة المتوسطة
❷ منفذ السرعة العالية
❸ مقبس الأدوات
④ ذراع تحرير الرأس
⑤ رأس الخلاط
⑥ وعاء
⑦ مفتاح التشغيل والسرعة
⑧ وحدة الطاقة
⑨ حجرة تخزين السلك
⑩ الخفاق
⑪ خطاف العجين مع واق قابل للفك
⑫ المضرب
⑬ مانع رذاذ



تعرف على جهاز المطبخ الشامل من Kenwood

السلامة

- افصل الجهاز من الكهرباء قبل تركيب أو فك الأجزاء وبعد الاستخدام قبل التنظيف.
- لا تترك السلك يتدلى بحيث يمكن للأطفال الإمساك به.
- أبعد الأصابع عن الأجزاء المتحركة والأدوات المثبتة. لا تضع أصابعك أو سواها في آلية المفصلة.
- لا تترك الجهاز أبدًا دون مراقبة.
- لا تستخدم جهازًا تالفًا أبدًا. افحصه أو أصلحه. انظر "الصيانة"، الصفحة ١٤٤.
- لا تسمح بابتلال وحدة الطاقة أو السلك أو القابس.
- لا تستخدم ملحقات غير معتمدة ولا أكثر من ملحق في نفس الوقت.
- عند استخدام الملحق؛ اقرأ تعليمات السلامة المصاحبة له.
- لا تتجاوز السعات القصوى في الصفحة ١٤٧.
- توخ الحذر عند رفع هذا الجهاز. تأكد أن الرأس مقفلة وأن الوعاء والأدوات والأسلاك مثبتة قبل الرفع.
- لا تسمح للأشخاص العاجزين باستخدام الجهاز دون مراقبة.
- لا تسمح للأطفال باستخدام الجهاز أو العبث فيه.
- لا تستخدم الجهاز إلا للاستخدام المنزلي المقصود. لا تتحمل كينوود أي مسؤولية إذا تعرض الجهاز لسوء الاستخدام أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

قبل توصيل الكهرباء

- تأكد أن التيار الكهربي هو نفسه الموجود في الجزء السفلي من الجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع قرار المجلس الاقتصادي الأوروبي رقم 89/336/EEC.